

鏡智行シェフ、福岡を料理する。

**センチュリーコート丸の内 レストラン「ロゼット」  
「FUKUOKA DINNER（福岡ディナー）」**

期間：2024年3月18日（月）～4月26日（金）

東京・丸の内にて、荘厳な建築を誇る国の重要文化財「明治生命館」。その地下1階にあるクラブレストラン「センチュリーコート丸の内」のメインダイニングレストラン「ロゼット」では、シェフ・鏡智行自ら福岡県に赴き、集めてきた厳選素材を使用したディナーコース「FUKUOKA DINNER（福岡ディナー）」を3月18日（月）から4月26日（金）の期間、提供します。



この度の「FUKUOKA DINNER」の創作にあたり、鏡は福岡県各地の生産地巡りを敢行。福岡県の地鶏肉「はかた地どり」をはじめ、北九州市合馬特産の筍や、長浜市場で水揚げされた新鮮な海産物、福岡県内最古のブランド牛「筑穂牛」など、福岡の名産、特産品を駆使し、鏡が料理で福岡を体現します。

「生産者に直接会い、生産者の想いを料理に変えること」、「日本の食材を使って他国にはないフランス料理を創ること」を信条とする鏡智行シェフの日本の食材へのこだわりが詰まった料理をご堪能ください。

**センチュリーコート丸の内 レストラン「ロゼット」 「FUKUOKA DINNER」提供概要**

- ・ 提供日時：2024年3月18日（月）～4月26日（金） ディナー 18:00～22:00（20:00 LO）
- ・ コース名：FUKUOKA DINNER（福岡ディナー）
- ・ 価格：16,500円（税込・サービス料別） ※当日は当コースのみの提供となります。
- ・ 内容：全8品のフルコース
- ・ 店舗：「センチュリーコート丸の内」内 レストラン「ロゼット」  
東京都千代田区丸の内2-1-1 明治生命館 B1F Tel.03-3213-1711
- ・ 公式HP：<http://www.century-court.com>

**本件に関するお問い合わせ先**

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp  
〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9階 TEL：03-3470-5307

## <<FUKUOKA DINNER お料理のご紹介>>

### 秋王のドライフルーツとチーズのタルティーヌ

福岡県のブランド甘柿「秋王」のドライフルーツとチーズを小さくカットしたパンの上にのせます。

タルティーヌはフランス伝統のオープンサンドウィッチ。

乾燥させた秋王の凝縮した甘みとチーズの塩み、発酵による風味が絶妙に合います。食前酒と共に召し上がりください。



### はかた地どりのブイヨンと遠藤金川堂スイゼンジノリ

はかた地どりのガラと昆布でブイヨンを取り、スイゼンジノリを香りのアクセントに添えました。

スイゼンジノリは黄金川でしか自生していない、大変希少なノリです。

やさしい味わいのスープが胃腸を整えます。



### はかた地どりバロティーヌ 福岡産キノコのマリネ

はかた地どりを一羽開きにし、鶏肉のミンチに蓮根、牛蒡、人参を加えたものを巻きこんでからブイヨンで火を入れます。

椎茸、ぶなしめじ、博多すぎたけ、雪れいたけをオリーブオイルでソテーし、庄分純米酢でマリネして添えます。

福岡がめ煮にインスピレーションを得た一品です。



### 北九州市合馬 筍のフリチュール 万能葱ピューレ

北九州市合馬の筍に、田中製粉の強力粉をまぶして、からりと揚げます。

細かく刻んだ万能葱にニンニク、鷹の爪、オリーブオイル、ブイヨンを加え、ピューレにします。



### 長浜市場水揚げ穴子のグリエ 博多茄子フォンデュ

#### 大川市庄分酢の葡萄酢を使ったソースで

穴子を骨切りしてから串を打ち、天火焼きにします。  
博多茄子は油で火を入れ細かく刻み、塩、胡椒、オリーブオイルで味を整えます。

300年の歴史を持つ酢屋「庄分酢」の葡萄酢をしっかり煮つけ、フONDヴォーを加えてソースを作ります。



### 長浜市場水揚げ赤甘鯛のクリスティアン

#### 元気つくし米と有明海苔リゾット

#### 松野牧場の牛乳と甘鯛のブイヨン、発酵バターソース

甘鯛はウロコを立たせるようにしっかり火を入れます。  
リゾットは、はかた地どりからとったブイヨンで炊き、有明海苔を添えます。

甘鯛の骨を焼いてとるブイヨンと牛乳、自家製発酵バターを合わせてソースを作ります。



### 筑穂牛サーロインのロティと王リングソテー 柚子胡椒ソース

筑穂牛サーロインを低温で加熱しておいてから、仕上げに香ばしく焼き上げます。

肉厚で旨みの強い王リングはバターでソテー。

柚子胡椒ソースでお召し上がりいただきます。

田中製粉の薄力粉で作る八女茶のシフォンケーキを添え、八女茶のパウダーをお皿に振ります。



### 松野牧場のヨーグルトを使ったムース

#### 福岡県産キウイフルーツと共に

ヨーグルトは一晩かけて脱水させ、乳脂肪の低い生クリームと合わせて口溶けのよいムースに仕上げます。

キウイの甘い果肉とキウイを薄くスライスし乾燥させて作るチップ、ふんわりと軽いムースを合わせます。



#### 本件に関するお問い合わせ先

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp  
〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9階 TEL：03-3470-5307

## ■「センチュリーコート丸の内」について

1934年に竣工され、昭和の激動を乗り越えた国の重要文化財「明治生命館」。『センチュリーコート丸の内』は、その地下1階、400坪で展開するクラブレストランです。1976年、東京・六本木に創業、2008年に現在の場所に移転オープン。複合飲食施設として、フレンチ「レストラン ロゼット」、和食「二十四節季 朔 -SAKU-」、バー「マーブル」、パーティールーム「アカンサス」の他、会員制クラブ（会員専用施設）を備えます。

鏡 智行シェフが料理を手がける「レストラン ロゼット」は、コース料理 10,000 円～、鉄板施設も併設（鉄板「シェフズテーブル」は、コース料理 14,000 円～）。新堂裕史料理長が料理を手がける「二十四節季 朔」はお任せコース 12,000 円のみ、二週毎に献立を変更いたします。

会員制クラブは、約 1,500 名のメンバーが所属。メンバーは会員専用施設を利用できる他、『センチュリーコート丸の内』及び提携レストラン 5 店舗にて優待利用が適用されます。



## ■ レストラン「ロゼット」シェフ・鏡 智行

1990年に渡欧し、スイス、フランス、ベルギーを回り、料理の修業を積む。ベルギーでは三ツ星レストラン「ブルノー」に勤務。

1992年に帰国し、センチュリーコート調理部へ。2001年、料理長に就任。

「自分が生まれ育った日本で、自分にしかできないフランス料理を創る」を信条に、生産の現場に足を運び生産者と交流を図りながら食材を選ぶ取組みを実施。

日本各地を巡り、生産過程の工夫や苦労について生産者の方々に直接お話を伺うことで、その食材への想いを最高の形に調理し、お客様に提供しています。



### 本件に関するお問い合わせ先

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp  
〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9 階 TEL：03-3470-5307