

シェフのおすすめ 杜 “MORI”コース
Chef's recommended course “MORI”

アミューズ/Amuse

*

カリフラワーのヴルーテ
Cauliflower veloute

*

前菜/Appetizer

ラングスティーヌのクルスティヤン ライムとゴマのビネグレット
Scampi fritter with sesame and lime dressing

*

魚料理/Fish dish

ヒラメのロティ ゴボウとトリュフとともに
Roasted flounder fish with burdock root and truffle

*

ライス料理/Rice dish

フォアグラのリゾット
Foie gras risotto

*

肉料理/Meat dish

鴨胸肉のロティ 蜂蜜とエピス イチジクのソテーを添えて
Duck breast lacquered with honey ~Apicius style~

または

or

黒毛和牛フィレ肉のステーキ (+¥1,000)
Japanese WAGYU beef fillet steak (+¥1,000)

*

小さなパフェ/ Seasonal small parfait

*

デザート/Dessert

ワゴンより好きなものをお選びください
Please choose what you like from the wagon

*

カフェ/Coffee

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 14,950

当店のお米は国産米を使用しております。

価格は税込みです。別途サービス料 10% が加算されます。

ご紹介しているメニューは、天候や仕入れの都合により変更となる場合もございます。

The rice we use is domestically produced.

Prices include consumption tax. 10% service charge will be added separately.