【 ディナーコース 杜 “MORI” ¥12,000 】

アミューズ・ブーシュ Amuse-Bouche

やわらかな生雲丹のフランと泡立てたソース バター風味のトースト添え
Sea-urchin custard, butter-toast on the side

前菜 Appetizer

ホワイトアスパラガスのティエド 軽く泡立てた卵白 赤ワイン風味のヴィネグレット
White asparagus, whipped white egg, red wine vinegar sauce

魚料理 Fish course

アマダイのヴァプール “キャビア・オシェトラ” ウイキョウのクリームソース
Steamed “AMADAI” (red-snapper) with “CAVIAR OSETRA”, fennel cream sauce

肉料理 Main course

仔羊背肉とハーブのクレピーヌ包み焼き 季節野菜のエテュベ
Roasted lamb and herbes wrapped with crepinette, seasonal vegetables
または
(+￥2,500)和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
(+￥2,500) Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffle sauce

デザート Dessert

お好みのデザートをワゴンよりお選びください
Dessert from the trolly

カフェ Coffee

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

当店のお米は国産米を使用しております。
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
Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions