

【 デイナーコース 杜 “MORI” ¥12,000 】

最初の一皿 Entrée

フォアグラの冷製コンフィ フルーツのコンフィチュール
Foie gras confit with fruits confiture

前菜 Appetizer

<温かな春の訪れ>

ホワイトアスパラガスと季節野菜のロースト
“Légumes chaudes”, seasonal vegetables, white asparagus

魚料理 Fish course

魚介類と魚のファルシィ ブイヤベースソース
Fish of the day with crustacean-fish soup sauce

肉料理 Main course

フランス・ピレネー “ビゴール豚”のロースト
香川県産グリーンアスパラガス “さぬきのめざめ”を添えて
Roasted “Bigore” pork loin, green asparagus

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 trolley

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