

【 ディナーコース 杜 “MORI” ¥12,000 】

最初の一皿 Entrée

夏野菜のファルシイ 香草風味
Stuffed vegetables, herbs-vinaigrette sauce

前菜 Appetizer

フォアグラの冷製“コンフィ” りんごと根セロリのピューレ 赤ワイン風味
Foie gras “confit”, apple and cleriatic jelly, red wine flavor

魚料理 Fish course

甘鯛のヴァプール “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

メイン料理 Main course

鮑のステーキ ラタトゥイユ/鮑の肝/焼き上げた軽いジュのソース
Abalone steak, ratatouille, abalone lever sauce

または

フランス産仔鳩のロースト フォワとハーブのプティサラダ
Roasted pigeon, lever, cooking juice, small salade

または

(+¥3,000)和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
(+¥3,000) 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

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