

【 ディナーコース 杜 “MORI” ¥13,000 】

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

じゃがいもとサマートリュフのラビオリ ソース・オ・ブール
Ravioli stuffed with potato, summer truffle, butter sauce

魚料理 Fish course

甘鯛のうろこ焼きと夏野菜のフリット
Amdai croustillant, fried seasonal vegetables

メイン料理 Main course

オマール海老のココット焼き マッシュしたポテトとオマール海老のグラティネ
Lobster cooked in a cocotte, mashed potatoes and lobster gratin

または

和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
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