

季節野菜と海の幸のメニュー “杜”
【Vegetables-Sea food “Menu MORI” ¥10,000】

アミューズ・ブーシュ
Amuse-Bouche

前菜 Appetizer

セップ茸のコンフィと帆立貝のソテー 秋野菜のサラダ
Ceps mushroom confit, sea scallop with seasonal salad

温前菜 Second appetizer

じゃがいものラヴィオリ トリュフ風味
Ravioli stuffed with potato, truffle flavor

メイン料理 Main course

鮑のステーキ トリュフソース
Abalone steak with truffle sauce

または OR

オマール海老のロースト タイム香る甲殻類のジュ
Roasted lobster, crustacea sauce with thyme

デザート Dessert

2種類の葡萄と北海道産フロマージュブランの“クレーム・ダンジュ”
Crème d'Anjou, fromage blanc from Hokkaido with fresh grapes

コーヒー、紅茶またはハーブティー
Coffee, Tea or Herbal tea

価格には消費税が含まれております。サービス料(10%)を別途頂戴いたします。

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。

Consumption tax included. A discretionary service charge of 10 % will be added to your bill.

We use only Japanese rice. Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions