

# 【 シェフコース 杜 Menu Chef “MORI” ¥13,000 】

## 最初の一皿 Entrée

根セロリの冷製ヴルーテ ほのかなカレーの香り  
*Celeriac cream soup, curry flavor*

## 前菜 Appetizer

サフラン香るコキヤージュとフヌイユのエテュベ  
香ばしく焼き上げた自家製ブリオッシュ  
*Shell fishes with saffron cream, fennel, homemade brioche*

## 魚料理 Fish course

甘鯛のクルスティヤン オマール海老のコンソメスープ  
五穀米と季節野菜のコンディマン  
*Crispy Amadai-fish (red-snapper), lobster consommé soup, mixed grains rice, seasonal vegetables*

## メイン料理 Main course

鮑のステーキ 肝入りのジュ カリフラワーのアンブーレ  
*Abalone steak with lever sauce, buttered cauliflower*

または OR

骨付き仔羊肉のロティ トリュフ香るじゃがいものピューレ  
*Roasted lamb loin, potato puree with truffle*

または OR

(+¥3,500)和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース  
(+ ¥3,500)Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffe sauce

## デザート Dessert

デザートメニューよりお選びください  
*Dessert*

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