

## Menu “Mori” 【杜 ¥10,000】

### シェフおすすめ季節野菜と“海・山の幸”

#### 【Chef recommend vegetables/seafoods/mountain products Course】

★★印は当店のスペシャリテメニューです★★mark is signature dishes

#### 最初の一皿/Entrée

<アミューズ・ブーシュ>

小さな前菜3種盛り合わせ

*Assorted Amuse-Bouche*

#### 前菜/Appetizer

“ヴォロ・ヴァン”

パイ生地に詰めた長崎県産クマエビのソテー、グリーンアスパラガス、鶏むね肉のムース  
香り豊かなクリームソース“シュプレーム”

*“Vol au vent”, sauteed shrimp, green asparagus, and chicken mousse in the pie, supreme-cream sauce*

#### 魚料理 Fish course

真鯛のロティ 香草風味 フレッシュトマトとハーブのヴェルジュソース

*Roasted sea bream with herbs, fresh tomato, grape vinegar “verjus” sauce*

または OR

★★(+¥1,000)甘鯛のうろこ焼き チーズ風味のリゾット

*(+¥1,000)Roasted Amadai-fish(red snapper) with cheese risotto*

#### メイン料理 Main course

★★オマール海老のロティ カレーとココナッツ風味のクリームソース

*Roasted lobster, curry, coconuts cream sauce*

#### デザート・お飲み物/Dessert, Coffee

★★伝統的なクレームブリュレ

*Crème brûlée*

お好みのミニャルディーズをワゴンから

*Mignardises from trolley*

コーヒー、紅茶またはハーブティー

*Coffee, Tea or Herbal tea*

(メイン料理は下記にご変更できます)

(+¥800)フランスヴァンデ産仔鳩のロティ フォアグラのソテーとプチサラダ添え

*(+¥800)Roasted pigeon breast, leg and foie gras with petit salad*

★★(+¥4,000)トリュフバターで温めるオマール海老(1尾)のココット焼き クルスタッセのジュ

*(+¥4,000)Lobster entire with truffle butter cooked in a cocotte, crustacea cooking jus*

★★(+¥4,000)和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース

*(+¥4,000)Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffle sauce*

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。メニューは、天候や仕入れの都合により変更となる場合がございます。  
Consumption tax included. A discretionary service charge of 10 % will be added to your bill.

Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions.