

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ルティメニューです★★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

グリーンアスパラガスのサラダ タップナードソース
Green asparagus salad, tapenade sauce
または OR

スコットランド産サーモンの温かなムースと帆立貝のティエド
フェネル風味のクリームソース
Scottish salmon mousse, sea scallop, fennel cream sauce

魚料理 Fish course

ブル・サレ（塩バター）でじっくりと焼き上げるスズキ オニオンヌーボーとアサリのミジョテ
Roasted sea bass with salted butter
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

★★ヴァンジョース香るオマール海老のフリカッセ 泡立てたクルミのソース
Fricassé of lobster, crustacea cream and walnuts foam

デザート・お飲み物/Dessert, Coffee

★★伝統的なクレームブリュレとミニアルディーズ【小菓子】
Crème brûlée, Mignardise

コーヒーまたは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ティサラダ添え
(+¥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もございます。
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.