

Menu “Mori” 【杜 ¥10,000】
シェフおすすめ季節野菜と“海・山の幸”
【Chef's recommend vegetables/seafood/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

自家製フィユテにのせたフルーツトマトと野菜のタルト “ジャルダン風”
Homemade pie, sweet tomato, vegetables-tarte

魚料理 Fish course

★★“ソールムニエル” 舌平目のソテー 小海老・クルミ・シャンピニオンのデュクセル
“Sole meuniere”, duxelles of shrimp, walnuts, mushroom
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

鮮魚と魚介のブイヤベース 甲殻類のソース
Bouillabaisse fresh fish and shellfish with crustacean sauce
または OR

★★ハーブ香る仔羊背肉のロティ フレッシュハーブのサラダ添え
Roasted lamb loin with herbs, fresh herb salad
または OR

★★(+¥1,000)オマール海老のロースト オレンジ風味 香味野菜のクーリィ コラリーヌソース
(+¥1,000)*Lobster roasted in a cocotte with orange, aromatic vegetable purée, coralline sauce*

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, Mignardises

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)

★★(+¥3,500)鮑のステーキ ラタトゥイユ/鮑の肝/焼き上げた軽いジュのソース
(+¥3,500)*Abalone steak, ratatouille, abalone liver sauce*

★★(+¥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, crustacean cooking juice*

★★(+¥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.