

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リティメニューです★★mark is signature dishes

最初の一皿/Entrée

やわらかな帆立貝のフラン 軽く泡立てたミルクのフォーム
Sea scallop egg custard, topped with milk foam.

前菜/Appetizer

“温かな季節野菜の一皿”

詰め物をした秋茄子と季節野菜をそれぞれの調理法で
“Seasonal vegetables plate” / stuffed eggplant, vegetables cooked of oven roasted, fried, braised

魚料理 Fish course

★★甘鯛のうろこ焼き オマール海老のコンソメスープ仕立て
Roasted Amadai-fish(red snapper), lobster consommé soup

メイン料理 Main course

★★殻付きオマール海老のロースト マカロニのグラタン 甲殻類のクリームソース
Roasted lobster with shell, macaroni gratin, crustacea cream sauce
または OR

★★フランス・ブルターニュ産仔牛肉のロティ ジャがいものニョッキ シャンピニオンのクリームソース
Roasted Brittany veal loin with herbs, potato gnocchi, mushroom cream sauce
または OR

★★(+¥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

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

(メイン料理は下記からもお選びいただけます)

★★(+¥3,500)鮑のステーキ このこのソテー/鮑の肝/焼き上げた軽いジュのソース
(+¥3,500)Abalone steak, mushrooms, 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

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.