

Menu “Mori” 【杜 ¥12,000】
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

冬野菜の温かな“ポ・ト・フー”
Seasonal vegetables “Pot-au-feu”

前菜/Appetizer

半熟卵とキノコのソテー トリュフソース パン・ド・カンパーニュのクルスティヤン
Poached egg and truffle purée, with sauteed mushrooms, crispy rye bread

魚料理 Fish course

オマール海老のローストとチーズ風味のリゾット
Sauteed lobster with cheese risotto

メイン料理 Main course

★★イタリア産仔牛肉のロースト トリュフ風味のマカロニグラタン
Roasted veal loin and truffle macaroni cream gratin

または OR

★★(+¥4,000)和牛フィレ肉のステーキ プティサラダ添え
(+¥4,000)Japanese “WAGYU” beef fillet steak, petit salad

デザート・お飲み物/Dessert, Coffee

“デザートタワー”

伝統的なクレームブリュレと本日のデザート2種

6種類のミニャルディーズセレクション

“DESSERT TOWER”, assorted desserts and 6 mignardises

コーヒーまたは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。別途サービス料(10%)を頂戴いたします。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.