

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

帆立貝のソテー なめらかなヴェルテスープ 香ばしいバタートースト  
*Sea scallop sauté and velouté soup, butter toast*

前菜/Appetizer

半熟卵のトリュフソース ほうれん草、シャンピニオンとベーコンのソテー 軽いクリーム  
*Poached egg and truffle purée, sauteed spinach and mushrooms with cream*

魚料理 Fish course

平目のロースト プティオニオンのフォンダン アーモンド風味の焦がしバターソース  
*Roasted turbot, petite onion fondant, almond noisette butter sauce*

メイン料理 Main course

★★牛ほほ肉の赤ワイン煮込み コリアンダー香るキャロットピューレ  
*Braised ox cheek with red wine sauce, carotte puree with coriander*

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.