

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ルメニューです★★mark is signature dishes

最初の一皿/Entrée

帆立貝のソテー なめらかなヴルーテスープ 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, carrot 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種類のミニマ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.