

## 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

### アミューズ・ブーシュ/Amuse-bouche

新玉ねぎの冷製ヴェルーテスープ  
*Cold spring onion velouté soup*

### 最初の一皿/Entrée

“温かな春の訪れの一皿”  
季節野菜のバリゲール 彩り豊かなジャルダン風  
*Seasonal vegetables salad 'Jardin style'*

### 前菜/Appetizer

仔牛肉とマッシュルームのクリームラザニア  
*“Lasagna” veal and mushroom cream sauce*

### メイン料理 Main course

★★和牛サーロインステーキ コシヨウ風味の“ポワブラードソース”  
*Wagyu sirloin steak, “poivrade sauce”*

または OR

(+¥2,500)★★オマール海老(1尾)と香味野菜のココット焼き 香り豊かな甲殻類のソース  
(+¥2,500)*Lobster entire and aromatic vegetables cooked in a cocotte, crustacea cooking juice*

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

“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.