

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

グリーンピースの冷製ヴェルーテスープ 彩り野菜のクロッカ
Cold pea velouté soup topped with marinated vegetables

最初の一皿/Entrée

貝類とグリーンアスパラガスの香草バター焼き
Grilled shellfishes and green asparagus with garlic butter, herbes

前菜/Appetizer

香ばしい平目のクルトン焼き 春野菜のエテュベ 白ワイン風味のクリーム
Sauteed turbot topped with crispy bread, spring vegetables, white wine cream sauce

メイン料理 Main course

和牛サーロインステーキ コショウ風味の“ポワブラードソース”
Japanese “WAGYU” beef sirloin steak, “poivrade sauce”

または OR

(+ ¥3,000)★★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
(+ ¥3,000)*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.