

## 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 コシヨウ風味の“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種類のミニアルデイズセレクション

*“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