

Menu “MORI”

【杜 ￥12,000】

★★印は当店のスペシャリテメニューです★★mark is signature dishes

アミューズ・ブーシュ/Amuse-bouche

トウモロコシの冷製ヴルーテスープ カレー風味のフリット添え
Cold corn velouté soup and fritto

前菜/Appetizer

★★オマール海老と季節野菜のソテー パルメザンチーズリゾット添え ソースコラリース
Lobster and parmesan cheese risotto, sauce coralline

魚料理/Fish course

★★鮮魚と海の幸のブイヤベース風
★★*Bouillabaisse*

メイン料理/Main course

和牛サーロインステーキ 赤ワインソース”
Japanese “WAGYU” beef sirloin steak, red wine sauce

または OR

(+ ¥3,500)★★鮑のロティ 季節野菜のエテュベ 肝入りのソース
(+ ¥3,500)*Abalone steak with seasonal vegetable, abalone liver sauce*

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.