

# MENU de moRi

## 森コース

旬のおすすめお料理からなるコースです

### 野菜の前菜

*Vichyssoise de Chou chinois rôti, parfum de Kuroshichimi*

白菜ローストのヴシソワーズ 原了郭・黒七味の香り

### 前菜

*Ravioli de Kaki, crabe au Yuzu*

ズワイ蟹・クレソンを柿のラビオリ仕立てで 柚子風味

### フォアグラ料理

*Tarte tatin de foie gras confit, gelée de sauterne, caramel au citron*

テリーヌフォアグラのタルトタタン レモンキャラメルソース シナモンクリームと

### 温かい前菜

*Ouf à la truffe d'automne et marron*

秋トリュフの温度玉子 黒糖&コニャック風味の栗のピューレとともに

### お魚料理

*Mi-cuire de saumon mariné en crabe, parfum de Kuroshichimi*

河豚の竹炭ベニエ カレー塩とともに

### お肉料理

*Chevreuril d'Ezo rôti, sauce perigourdine*

北海道・白糠産 蝦夷鹿のロースト ペリグルディーヌソース

皆様お揃い(テーブル単位)ですと、

仏・シャラン産鴨胸肉のロースト クレームカシスソース

に、変更も可能でございます、オーダーの際お申し付け下さい。

### デザート

*Mont-blanc de chocolat au whisky, sorbet fraise*

ガトーショコラのモンブラン仕立て アイリッシュコーヒーフレーズ風味 フランボワーズソルベとともに

*Assiette de fromage*

本日のチーズ 甘いものがお苦手な方は、お料理のオーダーの際にお申し付け下さい。

チーズにご変更はおひとり様+750円(787円税込)となります。

お飲み物とともに小さなデザート

*Mousse de rhum, sirop de sucre noir*

ラム酒のムース 黒糖のシロップ

*café, espresso, thé, infusion*

コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティーよりお選び下さい。

¥6,900 (¥7,245)

お肉料理に秋トリュフ(おひとり590円)をお付けになれます！いかがでしょうか？

コースはテーブルごとのおそろいのオーダーをお願いします。

当店ではサービス料はいただいておりませんが、別途テーブルチャージ700円をいただいております。

※コースメニューはその日により一部変更することもございます。

コース料理は20:30までとさせていただきます。