

MENU Dégustation de moRi

モリセレクトコース

厳選された食材のモリのスペシャリテのコースです

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

Salade de truffe d'été, vinaigrette d'Ishiru
秋トリュフと温度玉子・パルメザンチーズのサラダ

フォアグラ料理

Foie gras poêlé en consome de porc noir
フォアグラ ポアレの中勢以・鹿児島熟成黒豚のコンソメのスープ仕立て

アワビ & オマール海老料理

Cabillou en croute de parmesane, émoultion de bisque
アワビとオマール海老・蓮根の蟹味噌グラタン 京七味の香り

お肉料理

Boeuf japonais poêlé, sauce bordelaise, légume de saison
和牛ロースのポアレ 赤ワインソース

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
もしくは

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 noire
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。

¥8,400 (¥8,820)

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あります。

コース料理は20:30までとさせていただきます。