

Chef's Special COURSE

9月限定コース September limited course



7,000yen COURSE

季節の一皿

Seasonal Dishes

鰹の薪炙り 柿ポン酢 燻製卵

Wood-Fire-Seared Bonito
with Persimmon Ponzu Sauce and Smoked Egg

さつまいものポタージュ

Sweet Potato Pottage

豊洲市場直送鮮魚の薪火焼き

生姜とあおさ

Wood-Fire-Grille Fresh Fish Direct
from Toyosu Market with Ginger and Sea Lettuce

お口直しの氷菓子

Frozen Dessert Intermezzo

霧島オリーブ赤豚の薪火グリル 川越味噌ソース

Wood-Fire-Grilled Kirishima
Olive Red Pork with Kawagoe Miso Sauce

国産牛ランプの薪火ロースト きのかクリームソース

Wood-Fire-Roasted Japanese Beef Rump
with Mushroom Cream Sauce

本日の

Today's Closing Dishes

キャラメルポワールムース

Caramel Pear Mousse

6,000yen COURSE

季節の一皿

Seasonal Dishes

鰹の薪炙り 柿ポン酢 燻製卵

Wood-Fire-Seared Bonito
with Persimmon Ponzu Sauce and Smoked Egg

さつまいものポタージュ

Sweet Potato Pottage

本日の鮮魚の薪火焼き

Today's fresh fish grilled over a wood fire

本日のお肉の薪火グリル

Today's meat grilled over a wood fire

パティシエ特製デザート

Pastry chef's special dessert

+1500円 武州和牛グレードアップ
+¥1,500 Bushu Wagyu Beef Upgrade



※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。