

Chef's Special COURSE

10月限定コース October limited course



7,000yen COURSE

季節の小さな一皿

Seasonal Dishes

栗とスモークサーモンのカルパッチョ

カブのムースとともに

Chestnut and Smoked Salmon Carpaccio
with Turnip Mousse

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

ソースヴァンルージュ

Wood-Fire-Grille Fresh Fish Direct
from Toyosu Market with Sauce Vin Rouge

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

クリームチーズソース

Wood-Fire-Grilled Kirishima
Olive Red Pork with Cream Cheese Sauce

国産牛ランプ肉の鰹節パン粉薪火焼き

サルサヴェルデ

Wood-Fire-Roasted Japanese Beef Rump
with bonito flakes and breadcrumbs, Salsa Verde

本日の

Today's Closing Dishes

薪焼きバウムクーヘンのモンブラン

Wood-baked Baumkuchen Mont Blanc

6,000yen COURSE

季節の小さな一皿

Seasonal Dishes

栗とスモークサーモンのカルパッチョ

カブのムースとともに

Chestnut and Smoked Salmon Carpaccio
with Turnip Mousse

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。