

Chef's Special COURSE

11月限定コース November limited course



7,000yen COURSE

季節の小さな一皿

Seasonal Dishes

薪火燻製メカジキのカルパッチョ

カリフラワーのピューレ

Wood-fire smoked swordfish carpaccio
with cauliflower puree

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

ソースヴァンルーシュ

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

ピカタ風 トマトサルサ

Wood-Fire-Grilled Kirishima
Olive Red Pork with Piccata-style tomato salsa

国産牛ランプ肉の薪火焼き

林檎のソース

Wood-Fire-Roasted Japanese Beef Rump
with Apple sauce

本日の

Today's Closing Dishes

ラム酒香るショコラプリン

Rum-scented chocolate pudding

6,000yen COURSE

季節の小さな一皿

Seasonal Dishes

薪火燻製メカジキのカルパッチョ

カリフラワーのピューレ

Wood-fire smoked swordfish carpaccio
with cauliflower puree

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。