

Chef's Special COURSE

12月限定コース December limited course



7,000yen COURSE

季節の小さな一皿

Seasonal Dishes

蛸の薪火炙り ほうれん草のベルデクーリ

Grilled octopus with spinach verde coulis

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

魚介出汁とはつかり醤油

Wood-Fire-Grille Fresh Fish Direct

from Toyosu Market with Seafood broth and soy sauce

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 ジンジャーソース

Wood-Fire-Grilled Kirishima

Olive Red Pork with Ginger Sauce

国産牛ランプ肉の薪火焼き すだちオランダーズ

Wood-Fire-Roasted Japanese Beef Rump

with Apple sauce Sudachi Hollandaise

本日のメリゾット

Today's Closing Dishes Rissoto

トルタカプレーゼ オレンジの香り

Torta Caprese Orange Scent

+1500円 武州和牛グレードアップ

+¥1,500 Bushu Wagyu Beef Upgrade

6,000yen COURSE

季節の小さな一皿

Seasonal Dishes

蛸の薪火炙り ほうれん草のベルデクーリ

Grilled octopus with spinach verde coulis

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。