

# Chef's Special COURSE

1月限定コース January limited course



## 7,000yen COURSE

季節の小さな一皿

Seasonal Dishes

いずみ鯛の薪火炙り

季節野菜のプロヴァンス風

Izumi sea beam grilled over a wood fire  
with Provençal seasonal vegetables

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

薪焼き葱と蟹のトマトソース

Fresh fish from Toyosu Market grilled over a wood fire  
with wood-fired green onions and crab tomato 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 すだちシャリアピン

Kirishima Olive Red Pork grilled over a wood fire  
with sudachi Chaliapin sauce

国産牛ランプ肉の薪火焼き

紫マスタードとベリーのソース

Domestic beef rump steak grilled over a wood fire  
with Purple mustard and berry sauce

本日のメリゾット

Today's Closing Dishes Rissoto

金柑と柚子のフロマージュムース

Kumquat and yuzu fromage mousse

+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

いずみ鯛の薪火炙り

季節野菜のプロヴァンス風

Izumi sea beam grilled over a wood fire  
with Provençal seasonal vegetables

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。