

# Chef's Special COURSE

2月限定コース February limited course



## 7,000yen COURSE

じゃがいものポタージュ

クラムチャウダー風

Potato potage clam chowder style

本日の小さな一皿

Today's Small Dishes

帆立と燻製メカジキのタルタル

自家製シーザードレッシング

Scallops and smoked swordfish tartare  
with housemade Caesar dressing

豊洲市場直送鮮魚の薪火焼き

燻製バターソース

Wood-fired fresh fish direct from Toyosu Market  
with smoked butter 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

マーマレードビネガーソース

Wood-grilled Kirishima Olive Red Pork  
with marmalade vinegar sauce

国産牛ランプ肉の薪火焼き 赤ワインソース

Wood-fired domestic beef rump steak with red wine sauce

本日のメリゾット

Today's Closing Dishes Rissotto

ベリーのパンナコッタ

Berry panna cotta

+1500円 武州和牛グレードアップ

+¥1,500 Bushu Wagyu Beef Upgrade

## 6,000yen COURSE

じゃがいものポタージュ

クラムチャウダー風

Potato potage clam chowder style

本日の小さな一皿

Today's Small Dishes

帆立と燻製メカジキのタルタル

自家製シーザードレッシング

Scallops and smoked swordfish tartare  
with housemade Caesar dressing

鰯の薪火焼き 蕎と柚子のクリームソース

Wood-fired Spanish mackerel with turnip and yuzu cream sauce

埼玉県産「彩の国黒豚」の薪火グリル

マーマレードビネガーソース

Wood-grilled Sainokuni Kurobuta pork from Saitama Prefecture  
with marmalade vinegar sauce

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。