

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 Rissoto

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

鯖の薪火焼き 蕪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。