

# Chef's Special COURSE

3月限定コース March limited course



## 7,000yen COURSE

本日の小さな一皿

Today's Small Dishes

鰹の薪火炙りと新玉ねぎのマリネ  
春野菜のサラダ仕立て

Grilled bonito and marinated spring onions,  
served with a spring vegetable salad

川越味噌とじゃがいものポタージュ

Kawagoe miso and potato potage

真鯛の薪火焼き

サフラン香るクリームソース

Firewood-grilled red sea bream  
with saffron-flavored cream 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

キウイフルーツと粒マスタードのサルサ

Wood-grilled Kirishima Olive Red Pork  
with kiwifruit and whole grain mustard salsa

国産牛ランプ肉の薪火焼き 山わさびと醤油麹

Wood-fired domestic beef rump steak  
with Horseradish and soy sauce koji

本日のメリゾット

Today's Closing Dishes Rissoto

ハッピー卵の桜バスクチーズケーキ

Happy Egg's Sakura Basque Cheesecake

+1500円 武州和牛グレードアップ  
+¥1,500 Bushu Wagyu Beef Upgrade

## 6,000yen COURSE

本日の小さな一皿

Today's Small Dishes

鰹の薪火炙りと新玉ねぎのマリネ  
春野菜のサラダ仕立て

Grilled bonito and marinated spring onions,  
served with a spring vegetable salad

川越味噌とじゃがいものポタージュ

Kawagoe miso and potato potage

鱈の薪火焼き 埼玉野菜のトマト煮込み

Grilled Spanish mackerel with Saitama vegetables stewed  
in tomato sauce

埼玉県産「彩の国黒豚」の薪火グリル

キウイフルーツと粒マスタードのサルサ

Wood-grilled Sainokuni Kurobuta pork from Saitama Prefecture  
with kiwifruit and whole grain mustard salsa

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。