

Chef's Special COURSE

春限定コース Spring limited course



7,000yen COURSE

本日の小さな一皿

Today's Small Dishes

薪炙り真鯛のカルパッチョ

キウイフルーツと大葉のサルサ

Firewood-Grilled Sea Bream Carpaccio
with Salsa of Kiwi Fruit and Shiso

グリーンピースとじゃがいもの冷製ポタージュ

桜海老の燻製クリーム

Chilled Green Pea and Potato Potage
with Sakura Shrimp Smoked Cream

金目鯛の薪火焼き

菜の花のオランダーズソース

Firewood-grilled Goldeneye snapper
with Rapeseed blossoms hollandaise sauce

お口直しの氷菓子

Frozen Dessert Intermezzo

霧島オリーブ赤豚 薪火グリル

はちみつレモンマスタード

Wood-grilled Kirishima Olive Red Pork
with Honey Lemon Mustard

国産牛の薪火グリル

薪焼きたけのこのシャリアピンソース

Wood-Fired Grilled Domestic Beef
with Firewood-Grilled Bamboo Shoot Chaliapin Sauce

本日のメリゾット

Today's Closing Dishes Rissoto

河越抹茶のセミフレッド

Kawagoe Matcha Semifreddo

+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

薪炙り真鯛のカルパッチョ

キウイフルーツと大葉のサルサ

Firewood-Grilled Sea Bream Carpaccio
with Salsa of Kiwi Fruit and Shiso

グリーンピースとじゃがいもの冷製ポタージュ

桜海老の燻製クリーム

Chilled Green Pea and Potato Potage
with Sakura Shrimp Smoked Cream

サーモンの薪焼き 春野菜のレムラード仕立て

Wood-Grilled Salmon with Remoulade-Style Spring Vegetables

彩の国黒豚の薪火グリル

はちみつレモンマスタード

Wood-grilled Sainokuni Kurobuta pork
with Honey Lemon Mustard

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。