

# Chef's Special COURSE

5月限定コース May limited course



## 7,000yen COURSE

本日の小さな一皿

Today's Small Dishes

薪火炙りサーモン 初夏野菜のアグロドルチェ

Wood-fired grilled salmon  
with early summer vegetable agrodolce

薪焼き新玉ねぎのポターージュ

Wood-fired new onion potage

金目鯛の薪火焼き

蜂蜜レモンの焦がしバターソース

Firewood-grilled Goldeneye snapper  
with Honey lemon browned butter 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

完熟パイナップルとトマトのサルサソース

Wood-grilled Kirishima Olive Red Pork  
with Ripe Pineapple and Tomatoes Salsa sauce

国産牛の薪火グリル

ハッピー卵と松本醤油のグリビッシュソース

Wood-Fired Grilled Domestic Beef  
with Happy Egg and Matsumoto Soy Sauce Gribiche Sauce

本日の〆

Today's Closing Dishes

宮崎マンゴープリン

Miyazaki Mango Pudding

+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

薪火炙りサーモン 初夏野菜のアグロドルチェ

Wood-fired grilled salmon  
with early summer vegetable agrodolce

薪焼き新玉ねぎのポターージュ

Wood-fired new onion potage

鰹の薪火焼き 大葉のサルサヴェルデ

Wood-Grilled Bonito with shiso leaf salsa verde

彩の国黒豚の薪火グリル

完熟パイナップルとトマトのサルサソース

Wood-grilled Sainokuni Kurobuta pork  
with Ripe Pineapple and Tomatoes Salsa 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。