

# Chef's Special COURSE

6月限定コース June limited course



## 7,000yen COURSE

本日の小さな一皿

Today's Small Dishes

薪炙リスズキ

完熟パイナップルとミントのセビーチェ

Wood-Fired Sea Bass

with Ripe Pineapple and Mint Ceviche

とうもろこしの冷製ポタージュ

Chilled Corn Potage

鰻の薪火焼き

川越蜂蜜のバルサミコソース

Wood-Grilled Eel

with Kawagoe Honey Balsamic 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

山葵とバジルのサルサ

Wood-grilled Kirishima Olive Red Pork

with Wasabi and basil salsa

国産牛の薪火グリル

茗荷香るシャリアピンソース

Wood-Fired Grilled Domestic Beef

with Chaliapin Sauce Infused Japanese Ginger

本日の〆

Today's Closing Dishes

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

## 6,000yen COURSE

本日の小さな一皿

Today's Small Dishes

薪炙リスズキ

完熟パイナップルとミントのセビーチェ

Wood-Fired Sea Bass

with Ripe Pineapple and Mint Ceviche

とうもろこしの冷製ポタージュ

Chilled Corn Potage

鰹の薪火焼き 夏野菜のアグロドルチェ

Wood-Grilled Bonito with Summer vegetable agrodolce

彩の国黒豚の薪火グリル

山葵とバジルのサルサ

Wood-grilled Sainokuni Kurobuta pork

with Wasabi and basil 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。