

# Chef's Special COURSE

7月限定コース July limited course



## 7,000yen COURSE

本日の小さな一皿

Today's Small Dishes

薪火燻製チーズと

白桃のカプレーゼ仕立て

Wood-fired smoked cheese  
and white peach caprese

薪焼きとうもろこしの冷製ポタージュ

Cold corn potage cooked over wood fire

鰻の薪火焼き

アメリカーナソース

Wood-Grilled Eel  
with Americaine sauce

お口直しの氷菓子

Frozen Dessert Intermezzo

美明豚の薪火グリル

アラビアータソース

Grilled pork cooked over wood fire  
with arrabbiata sauce

国産牛の薪火グリル

柚子胡椒のサルサ

Wood-Fired Grilled Domestic Beef  
Yuzu pepper salsa

本日の〆

Today's Closing Dishes

パティシエ特製デザート

Pastry chef's special dessert

+800円 国産牛フィレ グレードアップ

+¥800 Domestic beef fillet Upgrade

+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

薪火燻製チーズと

白桃のカプレーゼ仕立て

Wood-fired smoked cheese  
and white peach caprese

薪焼きとうもろこしの冷製ポタージュ

Cold corn potage cooked over wood fire

サーモンの薪火焼き

グリーンペッパーとココナッツのソース

Wood-fired grilled salmon with green pepper  
and coconut sauce

美明豚の薪火グリル

アラビアータソース

Grilled pork cooked over wood fire  
with arrabbiata sauce

パティシエ特製デザート

Pastry chef's special dessert

+800円 国産牛フィレ グレードアップ

+¥800 Domestic beef fillet Upgrade

+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。