

Chef's Special COURSE

8月限定コース August limited course



7,000yen COURSE

本日の小さな一皿

Today's Small Dishes

薪火炙り鴨パストラミと

マンゴーのカプレーゼ仕立て

Caprese-style wood-fire seared duck pastrami
and mango

薪焼きとうもろこしの冷製ポタージュ

Cold corn potage cooked over wood fire

鰻の薪火焼きと白桃

ホワイトバルサミコソース

Wood-fire broiled eel with white peach
and white balsamic sauce

お口直しの氷菓子

Frozen Dessert Intermezzo

美明豚の薪火グリル 夏野菜のトラパネーゼソース

Grilled pork cooked over wood fire
with Summer Vegetables Trapanese Sauce

国産牛の薪火グリル 薪焼き玉葱と酢橘のサルサ

Wood-Fired Grilled Domestic Beef
with Wood-fired onion and sudachi salsa

本日の

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

薪火炙り鴨パストラミと

マンゴーのカプレーゼ仕立て

Caprese-style wood-fire seared duck pastrami
and mango

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

グリーンオリーブと大葉のケッカソース

Wood-fired grilled salmon with green pepper
and Green Olives and Shiso Leaves Checca Sauce

清流鶏の薪火グリル 夏野菜のトラパネーゼソース

Wood-fire grilled Seiryu Chicken
with summer vegetables and Trapanese 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。