

Chef's Special COURSE

9月限定コース September limited course



7,000yen COURSE

本日の小さな一皿

Today's Small Dishes

薪火炙りサーモンといくら

ポキサラダ仕立て

Poke Salad-style

wood-fire seared Salmon and salmon roe

薪焼きカボチャの冷製ポタージュ

Cold pumpkin potage cooked over wood fire

金目鯛の薪火焼き

アメリケーヌソース

Wood-fire broiled Red bream

with Américaine sauce

お口直しの氷菓子

Frozen Dessert Intermezzo

美明豚の薪火グリル ハニーマスタードソース

Grilled pork cooked over wood fire with Honey mustard sauce

国産牛の薪火グリル

薪焼き栗とバルサミコのサルサ

Wood-Fired Grilled Domestic Beef

with Wood-fired chestnuts and balsamic 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

薪火炙りサーモンといくら

ポキサラダ仕立て

Poke Salad-style

wood-fire seared Salmon and salmon roe

薪焼きカボチャの冷製ポタージュ

Cold pumpkin potage cooked over wood fire

太刀魚の薪火焼き

イチジクのタップナードソース

Wood-fired grilled Cutlassfish with Fig Tapenade sauce

清流鶏の薪火グリル ハニーマスタードソース

Wood-fire grilled Seiryu Chicken with Honey mustard 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。