

Chef's Special COURSE

10月限定コース October limited course



7,000yen COURSE

薪焼きフォカッチャ

Wood-fired focaccia

季節野菜のポタージュ

Seasonal Vegetable Potage

薪焼き鰹のカルパッチョ 大葉と茗荷のサルサ

Wood-fired Bonito Carpaccio with Shiso and Myoga Salsa

本日のパスタまたはリゾット

※パスタ・リゾットのいずれかを
当日食材に合わせてご用意いたします。

Today's Pasta or Risotto

*We will prepare either pasta or risotto on the day,
based on the available ingredients.

お口直しの氷菓子

Frozen Dessert Intermezzo

金目鯛の薪火焼き ポルチーニ茸のクリームソース

Wood-Fired Red Bream with Porcini Mushroom Cream Sauce

北の白雲ポーク薪火グリル

川越味噌とピーナッツのサルサ

Wood-Fired Kitano Shirakumo Pork
with Kawagoe Miso & Peanut Salsa

国産牛の薪火グリル 薪焼きリンゴのマスタードソース

Wood-Fired Japanese Beef
with Wood-Roasted Apple Mustard Sauce

パティシエ特製デザート

Pastry chef's special dessert

+880円 国産牛フィレ グレードアップ

+¥880 Domestic beef fillet Upgrade

+1650円 武州和牛グレードアップ

+¥1,650 Bushu Wagyu Beef Upgrade

6,000yen COURSE

薪焼きフォカッチャ

Wood-fired focaccia

季節野菜のポタージュ

Seasonal Vegetable Potage

薪焼き鰹のカルパッチョ 大葉と茗荷のサルサ

Wood-fired Bonito Carpaccio with Shiso and Myoga Salsa

本日のパスタまたはリゾット

※パスタ・リゾットのいずれかを
当日食材に合わせてご用意いたします。

Today's Pasta or Risotto

*We will prepare either pasta or risotto on the day,
based on the available ingredients.

選べるメインディッシュ 下記より一点お選びください。

Choice of Main Dish. *Please select one item from the list below.

太刀魚の薪火焼き

秋野菜のアグロドルチェ すだちの香り

Wood-Fired Cutlassfish
with Autumn Vegetable Agrodolce and Sudachi

国産鶏の薪火グリル

川越味噌とピーナッツのサルサ

Wood-Fired Japanese Chicken
with Kawagoe Miso & Peanut Salsa

パティシエ特製デザート

Pastry chef's special dessert

+880円 国産牛フィレ グレードアップ

+¥880 Domestic beef fillet Upgrade

+1650円 武州和牛グレードアップ

+¥1,650 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。