Chef's Special COURSE

11月限定コース　November 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

自家製薪焼きチキンハムと秋野菜のマリネ
House-Made Wood-Fired Chicken Ham
and Marinated Autumn Vegetables

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.

サーモンの薪火焼き　イクラとバジルのサルサ
Wood-Fired Salmon with Salmon Roe and Basil Salsa

お口直しの氷菓子
Frozen Dessert Intermezzo

北の白雲ポーク薪火グリル
カボチャとブルーチーズのソース
Wood-Fired Kitano Shirakumo Pork
with Pumpkin and Blue Cheese Sauce

国産牛の薪火グリル
薪焼き玉ねぎのスパイシーBBQソース
Wood-Fired Japanese Beef
with Wood-Roasted Onions and a Spicy BBQ Sauce

［
+880円　国産牛フィレ グレードアップ
+¥880 Domestic beef fillet Upgrade
+1650円　埼玉県産「武州和牛」の薪火グリル
グレードアップ
+¥1,650 Upgrade to wood-fired grilled Bushu Wagyu beef
from Saitama Prefecture
］

パティシエ特製デザート
Pastry chef's special dessert

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

自家製薪焼きチキンハムと秋野菜のマリネ
House-Made Wood-Fired Chicken Ham
and Marinated Autumn Vegetables

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.

- 鰆の薪火焼き
ハッピー卵とターメリックのタルタルソース
Wood-fire grilled Spanish Mackerel
with a Happy Egg and Turmeric Tartar Sauce
- 国産鶏の薪火グリル
カボチャとブルーチーズのソース
Wood-Fired Japanese Chicken
with Pumpkin and Blue Cheese Sauce

［
+880円　国産牛フィレ グレードアップ
+¥880 Domestic beef fillet Upgrade
+1650円　埼玉県産「武州和牛」の薪火グリル
グレードアップ
+¥1,650 Upgrade to wood-fired grilled Bushu Wagyu beef
from Saitama Prefecture
］

パティシエ特製デザート
Pastry chef's special dessert

※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。