

Autumn course

Course B

Appetizer

Homemade chicken pate, mustard Caesar sauce
Grilled romaine lettuce, turnip, red-leaved chicory
自家製鶏肉パテ
ロメインレタス、蕪、トレビスの薪焼き マスタードシーザーソース

Hot dish plate

Assorted mushroom with nuts & basil
マッシュルーム 榎茸 エリンギ 椎茸 舞茸の薪火烧き ナッツとバジルの香り

2nd hot dish

Grilled scallop with kimchi butter
帆立貝のグリル キムチとバターのマリアージュ

Fish dish

Wood-fire cardinal fish & eggplant, cale chips
Sweet potato pure
照り焼きマリネの黒ムツと秋茄子の薪焼き 薩摩芋のピューレとケールチップ

Main dish

Grilled beef rib with beer, shishito pepper & burdock
Sweet relish, fleur de sel, honey mustard
ビールでマリネした骨付き牛リブの薪焼き
スイートレリッシュ フルールドセル ハニーマスタード
甘長ししとう 牛蒡

Dessert

Tart of pear & caramel
洋梨とキャラメルのタルト仕立て