

CHEF'S SPECIAL COURSE

- 黄昏 -

帆立グリルと南瓜
梅香湯葉しらすのコンディメント

- 秋影 -

秋刀魚とナスのコンポジション
茗荷のサラダ

- 憧憬 -

地金目鯛のブイヤベース

- 郷愁 -

和牛ダイヤモンドフジサーロインの薪焼 加藤兵太郎商店の熟成味噌
焦がし舞茸

* 本日のネイバーフッドビーフ 200g +JPY3,100

- 懐古 -

秋果のクレープ マロンとクレーム
安納芋アイス

コーヒーまたは箱根山麓紅茶