

Reservation only
予約限定

地球、動物、身体にも優しい食生活へ

VEGAN MENU

8,800

料理にあわせてお飲物4種のペアリング +5,500 / Beverage pairing options 4 glasses +5,500

- 6 Plate -

Lemon cream and tonka beans powder puff.

レモン トンカ豆

Eggplant, fresh ginger, Japanese ginger, field caviar.

茄子 新生姜 茗荷 とんぶり

Gazpacho of local tomatoes, with almond and olive.

美浜のトマト アーモンド オリーブ

Variation of snow aged potato soup and gnocchi, with herb oil.

プレミアムメークイン ニョッキ ハーブオイル

Organically produced vegetables
Feel the difference, in aroma, texture, and temperature.

知多野菜 炭火 香り 食感 温度

Miyazakien roasted green tea and tofu ice parfait, coconut, fair trade chocolate.

宮ザキ園ほうじ茶 豆腐 ココナッツ フェアトレードショコラ

Coffee and Fruits

珈琲とフルーツ

Weekdays only
平日限定

Shiho-no-kirameki

至宝の煌き

6,050

料理にあわせてお飲物4種のペアリング +4,950 / Beverage pairing options 4 glasses +4,950

- 5 Plate -

Bigfin reef squid with roasted eggplant, smoked radish pickled,
Curry and saffron sauce.

アオリイカ 茄子 カレー サフラン

[Vegan] Gazpacho of local tomatoes, with almond and olive.

美浜のトマト アーモンド オリーブ

Roasted sea bass, with zucchini and perilla, sauce of mussels.

鱸 ズッキーニ 大葉 ソース・マリニエール

Charcoal-grilled local premium pork, with paprika and spaetzle.

あいち姫豚 シュペッツレ パプリカ

Yogurt espuma, blueberry, lavender sherbet.

ブルーベリー ラベンダー 渥美ヨーグルト

Coffee and Mignardises

珈琲と小菓子



Shunkei-no-bi
旬景の美
8,800

料理にあわせのお飲み物4種のペアリング +5,500 / Beverage pairing options 4 glasses +5,500

- 6 Plate -

Lemon cream and tonka beans powder puff.

レモン トンカ豆

Bigfin reef squid with roasted eggplant, smoked radish pickled,
Curry and saffron sauce.

アオリイカ 茄子 カレー サフラン

[Vegan] Gazpacho of local tomatoes, with almond and olive.

美浜のトマト アーモンド オリーブ

Roasted sea bass, with zucchini and perilla, sauce of mussels.

鱈 ズッキーニ 大葉 ソース・マリニエール

Charcoal-grilled sirloin of Dandosankogen beef,
with corn variation, balsamic sauce.

段戸山高原牛サーロイン 玉蜀黍 ポレンタ バルサミコ

Yogurt espuma, blueberry, lavender sherbet.

ブルーベリー ラベンダー 渥美ヨーグルト

Coffee and Mignardises

珈琲 と 小菓子

Reservation only
予約限定

Fudo-no-megumi
風土の恵み
14,300

料理にあわせのお飲み物4種のペアリング +7,150 / Beverage pairing options 4 glasses +7,150

- 7 Plate -

Lemon cream and tonka beans powder puff.

レモン トンカ豆

Pumpkin pudding, sea urchin, black cardamom.

雲丹 南瓜 ブラックカルダモン

Marinade striped horse mackerel, fennel and lemongrass jelly,
with ginger sherbet, muscat, water shield.

縞鯵 発酵フヌイユ 新生姜 シャインマスカット 蓴菜^{じゅんさい}

Steamed turban shell with white wine, snow aged potato puree,
and poached egg, basil sauce.

栄螺 プレミアムメークイン 満月玉子 ジェノヴェーゼ

Roasted sea bass, with zucchini and perilla, sauce of mussels.

鱈 ズッキーニ 大葉 ソース・マリニエール

Charcoal-grilled sirloin of Dandosankogen beef,
with corn variation, balsamic sauce.

段戸山高原牛サーロイン 玉蜀黍 ポレンタ バルサミコ

Yogurt espuma, blueberry, lavender sherbet.

ブルーベリー ラベンダー 渥美ヨーグルト

Coffee and Mignardises

珈琲 と 小菓子