

Weekdays only
平日限定

Shunsai-no-kaori

旬彩の薫り

9,000

料理にあわせたお飲物3種のペアリング +4,500/ Beverage pairing options 3 glasses +4,500

- 5 Plate -

Pistachio profiterole filled with avocado

アボカド ピスタチオ

Sweetfish roulade and broth custard, cucumber, myoga ginger

鮎 胡瓜 茗荷

Pan-seared greenling, minced octopus-stuffed zucchini flower, fish broth and gardenia sauce

鮎並 日間賀島 真蛸 花ズッキーニ

Charcoal-grilled aged Chita beef, eggplant mousse, roasted seasonal local vegetables

熟成知多牛 茄子 地野菜

Melon, coconut panna cotta, cactus, salted vanilla crumble

メロン 大葉 ココナッツ サボテン

Coffee or black tea and Mignardises

食後のお飲み物と小菓子

Shinju-no-yasuragi

新樹のやすらぎ

14,000

料理にあわせたお飲物4種のペアリング +6,500 / Beverage pairing options 4 glasses +6,500

- 7 Plate -

Pistachio profiterole filled with avocado

アボカド ピスタチオ

Pork jelly with crown daisy

カマス ブランダード

Sweetfish roulade and broth custard, cucumber, myoga ginger

鮎 胡瓜 茗荷

Steam-roasted quail rolled with foie gras and wild rice, sesame foam, artichoke sauce

鶉 アーティチョーク 胡麻

Pan-seared greenling, minced octopus-stuffed zucchini flower, fish broth and gardenia sauce

鮎並 日間賀島 真蛸 花ズッキーニ

Charcoal-grilled aged Chita beef, eggplant mousse, roasted seasonal local vegetables

熟成知多牛 茄子 地野菜

Melon, coconut panna cotta, cactus, salted vanilla crumble

メロン 大葉 ココナッツ サボテン

Coffee or black tea and Mignardises

食後のお飲み物と小菓子

Reservation only
予約限定

Shiko-no-hitotoki

至高のひととき

18,000

料理にあわせたお飲物5種のペアリング +8,000 / Beverage pairing options 5 glasses +8,000

- 10 Plate -

Pistachio profiterole filled with avocado

アボカド ピスタチオ

Barracuda with potato and fish purée

Turban shell and Aosa seaweed croquette

Sea urchin and pumpkin macaron

カマス ブラングード

栄螺 アオサ

雲丹 南瓜

Sweetfish roulade and broth custard, cucumber, myoga ginger

鮎 胡瓜 茗荷

(Vegan) Corn soup with roasted cashews and almond foam, kaffir lime leaf oil

玉蜀黍 カシューナッツ バイマックルー

Steam-roasted quail rolled with foie gras and wild rice, sesame foam, artichoke sauce

鶉 アーティチョーク 胡麻

Pan-seared greenling, minced octopus-stuffed zucchini flower, fish broth and gardenia sauce

鮎並 日間賀島真蛸 花ズッキーニ

Charcoal-grilled aged Chita beef, eggplant mousse, roasted seasonal local vegetables

熟成知多牛 茄子 地野菜

Melon, coconut panna cotta, cactus, salted vanilla crumble

メロン 大葉 ココナッツ サボテン

Coffee or black tea and Mignardises

食後のお飲み物と小菓子

Weekdays only
平日限定

地球、動物、身体にも優しい食生活へ

VEGAN MENU

9,000

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

- 6 Plate -

Vegan style pistachio profiterole with avocado

アボカド ピスタチオ

Minced turnip-stuffed zucchini flower, fermented tomato sauce

蕪 花ズッキーニ 発酵トマト

Corn soup with roasted cashews and almond foam, kaffir lime leaf oil

玉蜀黍 カシューナッツ バイマックルー

Variation of onion, soupe and roast

新玉葱 ヴルーテ ロースト

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.

宮崎園ほうじ茶 豆腐 ココナッツ フェアトレードショコラ

Coffee or black tea and fruits

食後のお飲み物とフルーツ