

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

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

- 6 Plate -

Cherry blossom profiterole filled with turnip purée

桜 蕪

Asparagus salad with gazpacho

アスパラ トマト

(Vegan) Farro risotto with bamboo shoots, nuts and charcoal-grilled shiitake mushrooms

筍 椎茸 ファッコ

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

Miyazakjen 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

Weekdays only
平日限定

Shunsai-no-kaori

旬彩の薫り

9,000

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

- 5 Plate -

Cherry blossom profiterole filled with turnip purée

桜 蕪

Snow crab and scallop mousse, tomato-beet sauce and wasabi sorbet

蟹 トマト 山葵

Sautéed grouper, celeriac noodles, matcha foam, crushed walnuts

羽太 セロリラブ 胡桃

Charcoal-grilled aged Chita beef sirloin, new burdock tuile and purée, beef broth sauce

熟成知多牛 新牛蒡

Chamomile mousse, fresh strawberries and sauce, tonka bean crumble and ice cream

苺 トンカ豆 カモミール

Coffee or black tea and Mignardises

食後のお飲み物と小菓子

* 上記税込み価格に別途サービス料を10%頂戴いたします。 * アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましてはご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。
*The prices include consumption tax. 10% service charge will be added to the prices. *Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

* 上記税込み価格に別途サービス料を10%頂戴いたします。 * アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましてはご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。
*The prices include consumption tax. 10% service charge will be added to the prices. *Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

Reservation only
予約限定

Shiko-no-hitotoki

至高のひととき

18,000

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

- 10 Plate -

Cherry blossom profiterole filled with turnip purée

桜 蕪

Spring carrots prepared in multiple ways, paired with white shrimp

Squid and edamame tartare, with timid pepper

Fried young sweetfish, sautéed May Queen potatoes and chorizo

新人参 白海老

烏賊 枝豆

稚鮎 チョリソー メークイン

Snow crab and scallop mousse, tomato-beet sauce and wasabi sorbet

蟹 トマト 山葵

(Vegan) Farro risotto with bamboo shoots, nuts and charcoal-grilled shiitake mushrooms

筍 椎茸 ファッコ

Charcoal-grilled and sautéed spring shellfish, new onion and Rinkosan black vinegar sauce

春貝 新玉葱 臨醐山黒酢

Sautéed grouper, celeriac noodles, matcha foam, crushed walnuts

羽太 セロリラブ 胡桃

Charcoal-grilled aged Chita beef sirloin, new burdock tuile and purée, beef broth sauce

熟成知多牛 新牛蒡

Chamomile mousse, fresh strawberries and sauce, tonka bean crumble and ice cream

苺 トンカ豆 カモミール

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

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

- 7 Plate -

Cherry blossom profiterole filled with turnip purée

桜 蕪

Spring carrots prepared in multiple ways, paired with white shrimp

新人参 白海老

Snow crab and scallop mousse, tomato-beet sauce and wasabi sorbet

蟹 トマト 山葵

Charcoal-grilled and sautéed spring shellfish, new onion and Rinkosan black vinegar sauce

春貝 新玉葱 臨醐山黒酢

Sautéed grouper, celeriac noodles, matcha foam, crushed walnuts

羽太 セロリラブ 胡桃

Charcoal-grilled aged Chita beef sirloin, new burdock tuile and purée, beef broth sauce

熟成知多牛 新牛蒡

Chamomile mousse, fresh strawberries and sauce, tonka bean crumble and ice cream

苺 トンカ豆 カモミール

Coffee or black tea and Mignardises

食後のお飲み物と小菓子

* 上記税込み価格に別途サービス料を10%頂戴いたします。 * アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましてはご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。
*The prices include consumption tax. 10% service charge will be added to the prices. *Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

* 上記税込み価格に別途サービス料を10%頂戴いたします。 * アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましてはご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。
*The prices include consumption tax. 10% service charge will be added to the prices. *Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.