

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 -

*Chestnut cream and soybean flour puff.*

栗 きな粉

*Terrine of sword fish and seasonal eggplant,  
With celeriac, bulgur.*

太刀魚 天狗茄子 セロリラブ シトロンキャビア

*Straw roasted bonito, paprika and Indian spinach,  
with balsamic sauce.*

戻り鰹 蕈 蔓紫 パプリカ

*Charcoal-grilled Dandosankogen beef,  
With local pumpkin dauphinois.*

段戸山高原牛 宿儺南瓜 フルムダンヴェール

*Variation of grapes, with local rose, cream cheese and crumble.*

葡萄 ヴァグレットローズ クリームチーズ

*Coffee and Mignardises*

珈琲 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 -

*Chestnut cream and soybean flour puff.*

栗 きな粉

*Pâté of local duck and soft leek, with plum.*

あいち鴨 軟白ねぎ ミラベル

*Terrine of sword fish and seasonal eggplant,  
With celeriac, bulgur.*

太刀魚 天狗茄子 セロリラブ シトロンキャビア

*Galatine of rabbit and soft-shelled turtle, with lotus root, ginkgo nut.*

ウサギ スッポン 蓮根 銀杏

*Straw roasted bonito, paprika and Indian spinach,  
with balsamic sauce.*

戻り鰹 蕈 蔓紫 パプリカ

*Charcoal-grilled Dandosankogen beef,  
With local pumpkin dauphinois.*

段戸山高原牛 宿儺南瓜 フルムダンヴェール

*Variation of grapes, with local rose, cream cheese and crumble.*

葡萄 ヴァグレットローズ クリームチーズ

*Coffee and Mignardises*

珈琲 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 -

*Chestnut cream and soybean flour puff.*

栗 きな粉

*Pâté of local duck and soft leek, with plum.*

*Crab and carrot, biscuit sandwich.*

*Eel and KAKI, wild rice.*

あいち鴨 軟白ねぎ ミラベル

渡り蟹 人参 レンズ豆

鰻 柿 ワイルドライス

*Terrine of sword fish and seasonal eggplant, with celeriac, bulgur.*

太刀魚 天狗茄子 セロリラブ シトロンキャビア

*[Vegan] Buckwheat dumpling, variation of mushrooms, Yuzu-kosho.*

知多美人そば キノコ 師崎産ひじき 柚子胡椒

*Galatine of rabbit and soft-shelled turtle, with lotus root, ginkgo nut.*

ウサギ スッポン 蓮根 銀杏

*Straw roasted bonito, paprika and Indian spinach, with balsamic sauce.*

戻り鰹 蕨 蔓紫 パプリカ

*Charcoal-grilled Dandosankogen beef, with local pumpkin dauphinois.*

段戸山高原牛 宿儺南瓜 フルムダンヴェール

*Variation of grapes, with local rose, cream cheese and crumble.*

葡萄 ヴァグレットローズ クリームチーズ

*Coffee and Mignardises*

珈琲 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 -

*Chestnut cream and soybean flour puff.*

栗 きな粉

*Tomato, turnip with almond espuma.*

トマト 蕪 アーモンド

*[Vegan] Buckwheat dumpling, variation of mushrooms, Yuzu-kosho.*

知多美人そば キノコ 師崎産ひじき 柚子胡椒

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

プレミアムメイクイン 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 and Fruits*

珈琲 と フルーツ

\* 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-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-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.