

Reservation only  
予約限定

地球、動物、身体にも優しい食生活へ

## VEGAN MENU

9,000

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

- 6 Plate -

*Cream puff of Ume and cauliflower*  
梅 カリフラワー

*Marinated turnip, walnut, olive, wild vegetable 'Udo'*  
蕪 グリーンオリーブ 独活

*Fried lotus root with Miso, Mizuna*  
備中蓮根 水菜 味噌

*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

*Miyazaki'en 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

*Shiho-no-kirameki*

## 至宝の煌き

5,000

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

- 4 Plate -

*Marinated sea bream, with turnip, walnut, wild vegetable 'Udo'*  
鯛 蕪 グリーンオリーブ

*Straw grilled Spanish mackerel, with black rice risotto*  
鯖 黒米 蕪

*Charcoal-grilled local pork, with onion, white beans*  
あいち姫豚 新玉葱 白インゲン豆

*Mousse of mandarin orange, with tomato and verbena pepper*  
蜜柑 トマト バーベナペッパー

*Coffee or black tea and Mignardises*  
食後のお飲み物と小菓子



Shunkei-no-bi

## 旬景の美

8,000

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 -

*Cream puff of Ume and cauliflower*

梅 カリフラワー

*Marinade sea bream, with turnip, walnut, wild vegetable 'Udo'*

鯛 蕪 グリーンオリーブ

*(Vegan) Fried lotus root with Miso, Mizuna*

備中蓮根 水菜 味噌

*Straw grilled Spanish mackerel, with black rice risotto*

鯖 黒米 藁

*Charcoal-grilled Chita beef,*

*with some kinds of wild vegetables, Fourme d'Anbert*

熟成知多牛 山菜

*Mousse of mandarin orange, with tomato and verbena pepper*

蜜柑 トマト バーベナペッパー

*Coffee or black tea and Mignardises*

食後のお飲み物と小菓子

Reservation only

予約限定

Fudo-no-megumi

## 風土の恵み

13,000

料理にあわせてお飲物4種のペアリング +6,000 / Beverage pairing options 4 glasses +6,000

- 7 Plate -

*Cream puff of Ume and cauliflower*

梅 カリフラワー

*Pork jelly with crown daisy*

ジャンボン 春菊

*Marinade sea bream, with turnip, walnut, wild vegetable 'Udo'*

鯛 蕪 グリーンオリーブ

*Deer and foie gras pie wrapped grilled, local lettuce*

郡上鹿 フォアグラ イチローファームレタス

*Straw grilled Spanish mackerel, with black rice risotto*

鯖 黒米 藁

*Charcoal-grilled Chita beef,*

*with some kinds of wild vegetables, Fourme d'Anbert*

熟成知多牛 山菜

*Mousse of mandarin orange, with tomato and verbena pepper*

蜜柑 トマト バーベナペッパー

*Coffee or black tea and Mignardises*

食後のお飲み物と小菓子