

Weekdays only
平日限定

Shiho-no-kirameki

至宝の煌き

5,000

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

- 4 Plate -

Octopus and shaved root vegetable salad, fragrancd with fresh basil

蛸 蕪 根セロリ

Pan-seared yellowtail with Chinese cabbage, black rice risotto, subtly smoked with straw

鰯 白菜 蕪

Roasted local chicken with a mushroom duxelles, carrots, and aromatic spices

高原コーチン 人参 エピス

Reconstructed tarte tatin with caramel sorbet and cinnamon tuile

林檎 キャラメル シナモン

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

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

- 6 Plate -

Adzuki bean and Miso profiteroles

小豆 味噌

Octopus and shaved root vegetable salad, fragrancd with fresh basil

蛸 蕪 根セロリ

Jerusalem artichoke soup, served with sautéed mushrooms and walnuts

菊芋 茸 塩麴

Pan-seared yellowtail with Chinese cabbage, black rice risotto, subtly smoked with straw

鰯 白菜 蕪

Charcoal-grilled aged Chita beef, roasted sweet potato

熟成知多牛 安納芋

Reconstructed tarte tatin with caramel sorbet and cinnamon tuile

林檎 キャラメル シナモン

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

Fudo-no-megumi

風土の恵み 13,000

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

- 7 Plate -

Adzuki bean and Miso profiteroles

小豆 味噌

Tartare of tuna, soy sauce in sesame cone

本まぐろ 胡麻

Octopus and shaved root vegetable salad, fragranced with fresh basil

蛸 蕪 根セロリ

Sautéed milk, shrimp cracker, lily bulb, and lobster consommé

白子 百合根 コンソメ

Pan-seared yellowtail with Chinese cabbage, black rice risotto, subtly smoked with straw

鰯 白菜 藁

Charcoal-grilled aged Chita beef, roasted sweet potato

熟成知多牛 安納芋

Reconstructed tarte tatin with caramel sorbet and cinnamon tuile

林檎 キャラメル シナモン

Coffee or black tea and Mignardises

食後のお飲み物と小菓子

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

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

- 6 Plate -

Adzuki bean and Miso with rice chips

小豆 味噌

Cauliflower, turnip, and celeriac salad, perfumed with Yuzu citrus

蕪 カリフラワー バジル

Jerusalem artichoke soup, served with sautéed mushrooms and walnuts

菊芋 茸 塩麴

Hokkaido carrot variations, infused with spices.

人参 エビス

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

* 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.