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 -

Tartare of seasonal sea bream, tomato with almond espuma.

紅葉鯛 蕪 トマト アーモンド

Roasted spanish mackerel with snow aged potato, arugula.

鰆 プレミアムメークイン ルッコラ

Roasted local duck, stuffed eggplant with duck, fig.

あいち鴨 秋茄子 無花果

Pear variation, with chiboust cream and Wasabi sherbet.

洋ナシ シブースト 山葵

Coffee and Mignardises

珈琲と小菓子

* 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.



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 -

Chestnut cream and soybean flour puff.

栗 きな粉

Tartare of seasonal sea bream, tomato with almond espuma.

紅葉鯛 蕪 トマト 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

Roasted spanish mackerel with snow aged potato, arugula.

鰆 プレミアムメークイン ルッコラ

Charcoal-grilled Dandosankogen beef, With local pumpkin dauphinois.

段户山高原牛 宿儺南瓜 フルムダンヴェール

Pear variation, with chiboust cream and Wasabi sherbet.

洋ナシ シブースト 山葵

Coffee and Mignardises

珈琲 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.

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 -

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, gingko nut.

ウサギ スッポン 蓮根 銀杏

Roasted spanish mackerel with snow aged potato, arugula.

鰆 プレミアムメークイン ルッコラ

Charcoal-grilled Dandosankogen beef, With local pumpkin dauphinois.

段户山高原牛 宿儺南瓜 フルムダンヴェール

Pear variation, with chiboust cream and Wasabi sherbet.

洋ナシ シブースト 山葵

Coffee and Mignardises

珈琲 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.

Reservation only 予約限定

地球、動物、身体にも優しい食生活へ

VEGAN MENU 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

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.

プレミアムメークイン 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.