

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 -

Adzuki bean and Miso profiteroles
小豆 味噌

Marinated flounder with cauliflower, persimmon gelée, and an essence of Japanese Yuzu
平目 カリフラワー 聖護院蕪

Pan-seared Spanish mackerel, with local Japanese leek and Oboro Konbu crisp
寒鰯 越津ねぎ 芹

Charcoal-grilled aged Chita beef, roasted sweet potato
熟成知多牛 安納芋

Variations of citrus, star anise sorbet, Fromage Blanc
柑橘 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

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 -

Adzuki bean and Miso profiteroles
小豆 味噌

Tartare of tuna, soy sauce in sesame cone
本まぐろ 胡麻

Marinated flounder with cauliflower, persimmon gelée, and an essence of Japanese Yuzu
平目 カリフラワー 聖護院蕪

Sautéed milt, shrimp cracker, lily bulb, and lobster consommé
白子 百合根 コンソメ

Pan-seared Spanish mackerel, with local Japanese leek and Oboro Konbu crisp
寒鰯 越津ねぎ 芹

Charcoal-grilled aged Chita beef, roasted sweet potato
熟成知多牛 安納芋

Variations of citrus, star anise sorbet, Fromage Blanc
柑橘 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

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 -

Adzuki bean and Miso profiteroles

小豆 味噌

Pâté of local pork, perfumed with coffee and fennel

Tartare of tuna, soy sauce in sesame cone

Parsnip flan with steamed blue crab and a rich blue crab bisque

姫豚 珈琲

本まぐろ 胡麻

渡り蟹 パースニップ

Marinated flounder with cauliflower, persimmon gelée, and an essence of Japanese Yuzu

平目 カリフラワー 聖護院蕪

Jerusalem artichoke soup, served with sautéed mushrooms and walnuts

菊芋 茸 塩麴

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

白子 百合根 コンソメ

Pan-seared Spanish mackerel, with local Japanese leek and Oboro Konbu crisp

寒鰯 越津ねぎ 芹

Charcoal-grilled aged Chita beef, roasted sweet potato

熟成知多牛 安納芋

Variations of citrus, star anise sorbet, Fromage Blanc

柑橘 パーベナベッパ

Coffee or black tea and Mignardises

食後のお飲み物と小菓子

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 -

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連絡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連絡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.