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 -

Purple sweet potato profiteroles
紫芋　シナモン

Tartare of local salmon with eggplant, purple cabbage, plum, and a hint of dill
絹姫サーモン　茄子　梅

Sautéed scorpionfish with a variety of mushrooms and the aroma of Hoba leaf
笠子　茸　朴葉

Charcoal-grilled aged Chita beef, lotus root sauce, roasted seasonal local vegetables
熟成知多牛　備中蓮根

Pear variations. Mousse, sorbet and Earl Grey crème brûlée
梨　アールグレイ　オリーヴ

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.

Shinjyu-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 -

Purple sweet potato profiteroles
紫芋　シナモン

Mini sandwiches of conger eel and persimmon
穴子　柿

Tartare of local salmon with eggplant, purple cabbage, plum, and a hint of dill
絹姫サーモン　茄子　梅

Steamed lobster with mussels, mussel broth, and kaffir lime leaf oil
オマール海老　ムール貝　プレミアムメークイン

Sautéed scorpionfish with a variety of mushrooms and the aroma of Hoba leaf
笠子　茸　朴葉

Charcoal-grilled aged Chita beef, lotus root sauce, roasted seasonal local vegetables
熟成知多牛　備中蓮根

Pear variations. Mousse, sorbet and Earl Grey crème brûlée
梨　アールグレイ　オリーヴ

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.

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 -

Purple sweet potato profiteroles
紫芋　シナモン

Mini sandwiches of conger eel and persimmon
Squid and celeriac tartare enveloped in a squid ink crêpe
Local duck spring roll, shredded mimolette
穴子　柿
障泥烏賊　セロリラブ
あいち鴨　ミモレット

Tartare of local salmon with eggplant, purple cabbage, plum, and a hint of dill
絹姫サーモン　茄子　梅

Turnip glazed with soy sauce and Mirin, sauce of garland chrysanthemum
蕪　春菊　柚子

Steamed lobster with mussels, mussel broth, and kaffir lime leaf oil
オマール海老　ムール貝　プレミアムメークイン

Sautéed scorpionfish with a variety of mushrooms and the aroma of Hoba leaf
笠子　茸　朴葉

Charcoal-grilled aged Chita beef, lotus root sauce, roasted seasonal local vegetables
熟成知多牛　備中蓮根

Pear variations. Mousse, sorbet and Earl Grey crème brûlée
梨　アールグレイ　オリーヴ

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.

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 -

Purple sweet potato profiteroles
紫芋　シナモン

Tartar of eggplant, plum, sumac
茄子　梅　スマック

Turnip glazed with soy sauce and Mirin, sauce of garland chrysanthemum
蕪　春菊　柚子

Lotus root soupe, sesame oil
備中蓮根　ヴルーテ　胡麻

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.