

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 -

*Cherry blossom profiterole filled with turnip purée*

桜 蕪

*Asparagus salad with gazpacho*

アスパラ トマト

*Farro risotto with bamboo shoots, nuts and charcoal-grilled shiitake mushrooms*

筍 椎茸 ファッコ

*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

*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

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 -

*Straw-roasted Japanese Spanish mackerel, asparagus and citrus salad, herb and asparagus sauce*

鯖 アスパラ 柑橘

*Steamed Sakura sea bream wrapped in cabbage, sautéed green onions and anchovies,  
white wine sauce and timur pepper*

桜鯛 キャベツ ティムール

*Herb-crusted roasted lamb loin, black tea crumble, Chita vegetables, lamb broth sauce*

仔羊 わ紅茶 知多野菜

*Nougat glacé with fresh kiwi, kiwi sauce, verbena pepper.*

キウイ バーベナペッパー ヌガーグラッセ

*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 -

*Cherry blossom profiterole filled with turnip purée*

桜 蕪

*Straw-roasted Japanese Spanish mackerel, asparagus and citrus salad, herb and asparagus sauce*

鯖 アスパラ 柑橘

*(Vegan) Farro risotto with bamboo shoots, nuts and charcoal-grilled shiitake mushrooms*

筍 椎茸 ファッコ

*Steamed Sakura sea bream wrapped in cabbage, sautéed green onions and anchovies, white wine sauce and timur pepper*

桜鯛 キャベツ ティムール

*Charcoal-grilled aged Chita beef sirloin, new burdock tuile and purée, beef broth sauce*

熟成知多牛 新牛蒡

*Nougat glacé with fresh kiwi, kiwi sauce, verbena pepper*

キウイ バーベナペッパー ノガーグラッセ

*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 -

*Cherry blossom profiterole filled with turnip purée*

桜 蕪

*Spring carrots prepared in multiple ways, paired with white shrimp*

新人参 白海老

*Straw-roasted Japanese Spanish mackerel, asparagus and citrus salad, herb and asparagus sauce*

鯖 アスパラ 柑橘

*Charcoal-grilled and sautéed spring shellfish, new onion and Rinkosan black vinegar sauce*

春貝 新玉葱 臨醐山黒酢

*Steamed Sakura sea bream wrapped in cabbage, sautéed green onions and anchovies, white wine sauce and timur pepper*

桜鯛 キャベツ ティムール

*Charcoal-grilled aged Chita beef sirloin, new burdock tuile and purée, beef broth sauce*

熟成知多牛 新牛蒡

*Nougat glacé with fresh kiwi, kiwi sauce, verbena pepper*

キウイ バーベナペッパー ノガーグラッセ

*Coffee or black tea and Mignardises*

食後のお飲み物と小菓子