

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 -

*Sweetfish roulade and broth custard, cucumber, myoga ginger*

鮎 胡瓜 茗荷

*Pan-seared sea bass, edamame sour cream, fermented tomato and basil sauce*

鱈 発酵トマト 枝豆 インゲン

*Charcoal-grilled Gujo venison, sautéed zucchini, sansho pepper, venison broth sauce*

郡上鹿 イチローファームのズッキーニ 実山椒

*Melon, coconut panna cotta, cactus, salted vanilla crumble*

メロン 大葉 ココナッツ サボテン

*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 -

*Pistachio profiterole filled with avocado*

アボカド ビスタチオ

*Sweetfish roulade and broth custard, cucumber, myoga ginger*

鮎 胡瓜 茗荷

*(Vegan) Corn soup with roasted cashews and almond foam, kaffir lime leaf oil*

玉蜀黍 カシューナッツ バイマックルー

*Pan-seared sea bass, edamame sour cream, fermented tomato and basil sauce*

鱈 発酵トマト 枝豆 インゲン

*Charcoal-grilled aged Chita beef, eggplant mousse, roasted seasonal local vegetables*

熟成知多牛 茄子 地野菜

*Melon, coconut panna cotta, cactus, salted vanilla crumble*

メロン 大葉 ココナッツ サボテン

*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 -

*Pistachio profiterole filled with avocado*

アボカド ビスタチオ

*Barracuda with potato and fish purée*

カマス ブランダード

*Sweetfish roulade and broth custard, cucumber, myoga ginger*

鮎 胡瓜 茗荷

*Steam-roasted quail rolled with foie gras and wild rice, sesame foam, artichoke sauce*

鶉 アーティチョーク 胡麻

*Pan-seared sea bass, edamame sour cream, fermented tomato and basil sauce*

鱈 発酵トマト 枝豆 インゲン

*Charcoal-grilled aged Chita beef, eggplant mousse, roasted seasonal local vegetables*

熟成知多牛 茄子 地野菜

*Melon, coconut panna cotta, cactus, salted vanilla crumble*

メロン 大葉 ココナッツ サボテン

*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 -

*Vegan style pistachio profiterole with avocado*

アボカド ビスタチオ

*Minced turnip-stuffed zucchini flower, fermented tomato sauce*

蕪 花ズッキーニ 発酵トマト

*Corn soup with roasted cashews and almond foam, kaffir lime leaf oil*

玉蜀黍 カシューナッツ バイマックルー

*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