Reservation only
予約限定

地球、動物、身体にも優しい食生活へ

VEGAN MENU
8,800

料理にあわせたお飲物4種のペアリング +5,500 / Beverage pairing options 4 glasses +5,500

- 6 Plate -

Beetroot cream and cacao tarte.
カカオ ビーツ

Celeriac and pickled plum, with sesame tarte.
セロリラブ 梅 胡麻

Asparagus with green peas, kale and estragon sauce.
アスパラ 春豆 ケール エストラゴン 美浜の塩

[Vegan] Local turnip pickled in sake lees, and turnip sauce,
Cherry blossom and Mochi, homemade mustard.
蕪 酒粕 桜 自家製マスタード

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.
宮ザキ園ほうじ茶 豆腐 ココナッツ フェアトレードショコラ

Coffee and 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.

Weekdays only
平日限定

Shunsai-no-kaori

旬彩の薫り
11,000

料理にあわせたお飲物4種のペアリング +6,050 / Beverage pairing options 4 glasses +6,050

- 6 Plate -

Beetroot cream and cacao tarte.
カカオ ビーツ

Low temperature cooked local chicken breast,
with asparagus, Yuzu pepper béarnaise sauce.
三河赤鶏 アスパラ 柚子胡椒 ティエド

[Vegan] Local turnip pickled in sake lees, and turnip sauce,
Cherry blossom and Mochi, homemade mustard.
蕪 酒粕 桜 自家製マスタード

Roasted sea bream with bamboo shoot, Dugléré sauce.
桜鯛 筍 デュグレレ

Charcoal-grilled Dandosankogen beef, with local onions.
段戸山高原牛 養父早生たまねぎ

Hassaku orange, cheesecake, with rosemary sherbet.
八朔 フロマージュ ローズマリー

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.

Shinjyu-no-yasuragi

新樹のやすらぎ

15,400

料理にあわせたお飲物4種のペアリング +7,150 / Beverage pairing options 4 glasses +7,150

- 7 Plate -

Beetroot cream and cacao tarte.
カカオ ビーツ

Smoked local salmon and broad bean macaron.
絹姫サーモン そら豆 マカロン

Low temperature cooked local chicken breast,
with asparagus, Yuzu pepper béarnaise sauce.
三河赤鶏 アスパラ 柚子胡椒 ティエド

Steamed local abalone, with Brussels sprouts and black rice rissoto,
Red wine sauce.
鮑 芽キャベツ 阿久比の黒米 ヴァン・ルージュ

Roasted sea bream with bamboo shoot, Dugléré sauce.
桜鯛 筍 デュグレレ

Charcoal-grilled Dandosankogen beef, with local onions.
段戸山高原牛 養父早生たまねぎ

Hassaku orange, cheesecake, with rosemary sherbet.
八朔 フロマージュ ローズマリー

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

Shiko-no-hitotoki

至高のひととき

19,800

料理にあわせたお飲物5種のペアリング +8,800 / Beverage pairing options 5 glasses +8,800

- 10 Plate -

Beetroot cream and cacao tarte.
カカオ ビーツ

Smoked local salmon and broad bean macaron.
Seared Japanese halfbeak, and bulgur, Sushi style.
Celeriac and pickled plum, with sesame tarte.
絹姫サーモン そら豆 マカロン
細魚 ブルグール 師崎産新海苔 軍艦巻
セロリラブ 梅 胡麻

Low temperature cooked local chicken breast,
with asparagus, Yuzu pepper béarnaise sauce.
三河赤鶏 アスパラ 柚子胡椒 ティエド

[Vegan] Local turnip pickled in sake lees, and turnip sauce,
Cherry blossom and Mochi, homemade mustard.
蕪 酒粕 桜 自家製マスタード

Steamed local abalone, with Brussels sprouts and black rice rissoto,
Red wine sauce.
鮑 芽キャベツ 阿久比の黒米 ヴァン・ルージュ

Roasted sea bream with bamboo shoot, Dugléré sauce.
桜鯛 筍 デュグレレ

Charcoal-grilled Dandosankogen beef, with local onions.
段戸山高原牛 養父早生たまねぎ

Hassaku orange, cheesecake, with rosemary sherbet.
八朔 フロマージュ ローズマリー

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.