

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 -

Black tea and Jerusalem artichock tart.

菊芋 宮ザキ園わ紅茶

Somen with crown daisy.

春菊 和泉そうめん

Japanese radish, canola flower, kelp oil.

大根 菜の花 昆布

[Vegan] Wild vegetables and buckwheat,
tomato and mushroom broth, ginger flavor.

山菜 知多美人蕎麦の実 生姜 出汁

Organically produced vegetables
feel the difference, in aroma, texture, and temperature.

知多野菜 グリル 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

Weekdays only
平日限定

Shiha-no-kirameki

至宝の煌き

6,050

料理にあわせたお飲物4種のペアリング +4,950 / Beverage pairing options 4 glasses +4,950

- 5 Plate -

Straw-roasted yellowtail, with Japanese radish, crown daisy,
and canola flower.

鰯 大根 春菊 菜の花

[Vegan] Wild vegetables and buckwheat,
tomato and mushroom broth, ginger flavor.

山菜 知多美人蕎麦の実 生姜 出汁

Roasted sea bass, with turnip and spinach, saffron sauce.

鱸 蕪 法蓮草 サフラン

Charcoal-grilled local duck, Japanese butterbur, miso flavor.

あいち鴨 落 落の臺 八丁味噌

Mandarin orange, walnut, spice cake and cookie.

みかん クルミ はちみつ エビス

Coffee and Mignardises

珈琲 と 小菓子



Shunkei-no-bi

旬景の美

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 -

Black tea and Jerusalem artichock tart.

菊芋 宮ザキ園わ紅茶

Straw-roasted yellowtail, with Japanese radish, crown daisy,
and canola flower.

鰯 大根 春菊 菜の花

[Vegan] Wild vegetables and buckwheat,
tomato and mushroom broth, ginger flavor.

山菜 知多美人蕎麦の実 生姜 出汁

Roasted sea bass, with turnip and spinach, saffron sauce.

鱸 蕪 法蓮草 サフラン

Charcoal-grilled Dandosankogen beef,
with lily bulb and local vegetables.

段戸山高原牛炭火焼き 百合根 知多野菜

Mandarin orange, walnut, spice cake and cookie.

みかん クルミ はちみつ エピス

Coffee and Mignardises

珈琲 と 小菓子

Reservation only
予約限定

Fudo-no-megumi

風土の恵み

13,200

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 -

Black tea and Jerusalem artichock tart.

菊芋 宮ザキ園わ紅茶

Sweet shrimp and local green onion.

甘エビ 越津ネギ

Crab and apple tartar, with local carrot, parsnip.

蟹 林檎 へきなん美人 パースニップ

Charcoal-grilled red clam, with smoked squid, black cabbage sauce.

赤貝 墨烏賊 黒キャベツ レモン

Roasted sea bass, with turnip and spinach, saffron sauce.

鱸 蕪 法蓮草 サフラン

Charcoal-grilled Dandosankogen beef,
with lily bulb and local vegetables.

段戸山高原牛炭火焼き 百合根 知多野菜

Mandarin orange, walnut, spice cake and cookie.

みかん クルミ はちみつ エピス

Coffee and Mignardises

珈琲 と 小菓子