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

*Shiho-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 -

Seared local razor clam and giant clam, with green peas,
Kale and estragon sauce.
豊浜の旬貝 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

Roasted spanish mackerel with spice, and bamboo shoot.
鰆 筍 コリアンダー エピス

Charcoal-grilled lamb, seasonal cabbage Sauerkraut,
with seasonal burdock.
仔羊 春キャベツ シュークルート 新牛蒡

Strawberry, Japanese mugwort, and red beans Nougat glacé.
苺 よもぎ 小豆

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.

*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 -

Beetroot cream and cacao tarte.
カカオ ビーツ

Seared local razor clam and giant clam, with green peas,
Kale and estragon sauce.
豊浜の旬貝 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

Roasted spanish mackerel with spice, and bamboo shoot.
鰆 筍 コリアンダー エピス

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

Strawberry, Japanese mugwort, and red beans Nougat glacé.
苺 よもぎ 小豆

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**

*Fudo-no-megumi*

# 風土の恵み

14,300

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 spanish mackerel with spice, and bamboo shoot.
鰆 筍 コリアンダー エピス

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

Strawberry, Japanese mugwort, and red beans Nougat glacé.
苺 よもぎ 小豆

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.