

プラントベースのコース ¥6,050 (税込)

※にんにく、玉ねぎなどの五葷（ごくん）不使用の『精進料理』です。

パプリカのムース

昆布の葛湯スープ仕立て 低温調理野菜

国産キノコの低温調理と春菊の焼き浸し

祖父江銀杏の乳化スパゲティ

※乳化にオーツミルクを使用しております。

プラントベースのデザート

※食材の入荷状況によっては内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

※料理には一部ワインを使用しています。基本的にはアルコールは加熱により飛んでおりますが、
アルコールの使用した料理自体を食べられない場合はご来店をお控え下さい。

※その他食べられない食材、接種を控えている食材、アレルギーなど可能な限り細かくお伝えください。

※当日ご来店後のご注文の場合は対応できない場合がございます。ご了承ください。

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。