

アミューズ

スモークサーモンの薔薇仕立て スモークダックの焼き洋梨巻き
クランベリーチーズボール チーズペッパーバー

和 食

先 附

ロブスターと刻み野菜の土佐酢あん

前 菜

牛叩き ポン酢あん
袱紗玉子
烏賊明太ポテト焼き
エリンギ佃煮
蟹錦糸巻き
チェリートマトワイン煮

お 椀

メ口酒塩焼きと冬瓜

お 造り

炙り鮓 炙り帆立貝 蛸

温 物

鴨治部煮

小 鉢

チーズ豆腐

主 菜

鱈たまり醤油焼き [240 kcal]

御 飯

御飯 味噌汁 香の物

●お米は新潟県産コシヒカリを使用しております。

甘 味

和菓子屋のあんみつ（抹茶みつ）

アミューズ

スモークサーモンの薔薇仕立て スモークダックの焼き洋梨巻き
クランベリーチーズボール チーズペッパーバー

洋 食

アペタイザー

- ・キャビアを添えたマッシュルームのムース
- ・雉のテリーヌ カベルネ・ソーヴィニヨンソースとともに
- ・ロブスターとホタテ ロメスコソース

・ガーデンサラダ
(クリーミー野菜ドレッシング すりおろしオニオンドレッシング)
※ドレッシングは2種類からお選びいただけます。

- ・コーンスープ 

メインディッシュ

- ・USプライム牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
[394 kcal]
- ・チリアンシーバスのロースト シェリー風味のマッシュルームソース
[441 kcal]

ブレッドセレクション

バター もしくは オリーブオイルとともに

チーズプレート

デザート

- ・アイスクリームのアソート
- ・バナナチョコレートムース
- ・温かいベリーとリンゴのクランブルタルト バニラアイスクリーム添え
- ・フルーツ

プティフル



●温かいお飲み物とともに楽しみください。

お好きな時に


お酒のおともに

- ・天日干しサゴシ
- ・寒干しほたるいか
- ・焼き干しほたて
- ・鹿児島名物さつま揚げ
- ・ミックスマッツ

スープ

- ・コーンスープ 
- ・茅乃舎 野菜スープ 

麺類

- ・一風堂 プラントベース ラーメン ～プラとん (Pla-Ton) ～ 
- ・きつねうどん

リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ

(クリーミー野菜ドレッシング すりおろしオニオンドレッシング)


※ドレッシングは2種類からお選びいただけます。


- ・チーズプレート


- ・フルーツ




- ・ヨーグルトにフルーツジャムを添えて


軽いお食事

- ・アンガスビーフ チーズハンバーガー
- ・果実とスパイス香る ヴィーガンカレー 
- ・牛フィレスステーキ 和風ソース丼
- ・金目鯛磯のり茶漬け

精進料理


 ヴィーガン(完全菜食主義の方)もお召し上がりいただけます。

   ラクト・オボベジタリアン(乳卵菜食主義の方)もお召し上がりいただけます。

精進料理


果実とスパイス香る ヴィーガンカレー

ミシュランガイド東京の創刊以来、16年連続で2つ星を獲得している老舗「精進料理 醍醐」四代目 野村祐介 監修によるプラントベースの本格カレー。菜食主義・グルテンフリーを実践している方にも安心してお召し上がりいただけるよう、動物性食材・化学調味料・保存料・精製糖・小麦粉を一切使わずに作りました。余計な水分を加えず、国産の野菜と果実を惜しみなく使って具材が溶けきるまでじっくり煮込んだ、「ほぼ具できている」といえるカレーです。素材から引き出した旨味と、シナモンや生姜の滋味による豊かで奥深い味わいをご堪能ください。

お好きな時に

和食

小鉢

ほうれん草としめじのお浸し ずわい蟹のせ

主菜

銀ひらす西京焼き
[214 kcal]

御飯

御飯 味噌汁 香の物
●お粥もお選びいただけます。

御飯のおともに

海苔 納豆 生姜のつくだ煮

洋食

メインディッシュ

ほうれん草のカネロニ イエロートマトクーリ
[371 kcal]

ブレッド

- ・ブレッドロールをバターとともに
(ストロベリージャム、マーマレード もしくは ハニー もございます。)
- ・シリアルもお選びいただけます。

フルーツ

Amuse

Smoked Salmon Rose Smoked Duck & Seared Pear Roll
Cheese Ball with Cranberry Cheese Pepper Bar

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Sakizuke (Starter; a taste of what's to come)

Lobster & Vegetables with Bonito Vinegar Sauce

Zensai (A selection of morsels)

Roast Beef with Ponzu Sauce

Japanese Omelet with Minced Chicken

Grilled Squid with Potato & Spicy Fish Roe

Boiled Eryngii in Soy-based Sauce

Crab Meat & Japanese Omelet Roll

Simmered Cherry Tomato in Wine Sauce

Owan (A clear soup with produce)

Grilled Chilean Sea Bass with Sake & Salt, Simmered Winter Melon

Otsukuri (A selection of sashimi)

Seared Tuna & Scallop, Boiled Octopus

Atsumono (Warm delicacies)

Simmered Duck in Soy-based Sauce

Kobachi (Tasty tidbits)

Cheese Tofu

Shusai (Main course)

Grilled Spanish Mackerel with Tamari Soy Sauce [240 kcal]

Steamed Rice

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

• Served with Koshihikari produced in Niigata.

Kanmi (Confections)

"Wagashiya no Anmitsu (Matchamitsu)"---Agar, Cut Fruits, Adzuki Bean Paste & Matcha Syrup

Amuse

Smoked Salmon Rose Smoked Duck & Seared Pear Roll
Cheese Ball with Cranberry Cheese Pepper Bar

International Cuisine

Appetizer Plate

- Mushroom Mousse with Caviar
- Pheasant Terrine with Cabernet Sauvignon Sauce
- Lobster & Scallop with Romesco Sauce

• Garden Salad
(Creamy Vegetable Dressing Grated Onion Dressing)

* Served with a choice of dressings.

- Corn Soup 🌽

Main Plate

- US PRIME Beef Fillet Steak with Truffle Sauce
[394 kcal]
- Roasted Chilean Sea Bass with Sherry Mushroom Sauce
[441 kcal]

Selection of Breads

Served with Butter or Extra-virgin Olive Oil

Cheese Plate

Dessert

- Assorted Ice Cream
- Banana Chocolate Mousse
- Warm Berry & Apple Crumble Tart with Vanilla Ice Cream
 - Fruits

Petits Fours



- A confectionery accompanied by a hot beverage.

Light Dishes Anytime


Sake Accompaniments

- Dried Spanish Mackerel
- Dried Firefly Squid
- Dried Scallop
- Three Kinds of Kagoshima Deep-fried Fishcake
- Mix Nuts

Soup

- Corn Soup 
- KAYANOYA Vegetable Soup 

Noodles

- IPPUDO Plant-based "Pla-ton" Ramen 
- Japanese Udon Noodles Garnished with Deep-fried Tofu

Refreshments

- Garden Salad

(Creamy Vegetable Dressing Grated Onion Dressing)


* Served with a choice of dressings,


- Cheese Plate




- Fruits


- Plain Yogurt with Fruit Jam


Light Dishes

- Angus Beef Cheese Hamburger
- Vegan Curry with Fruits and Spices 
- Rice Bowl with Beef Fillet Steak, Japanese Style Sauce
- Rice Bowl with Grilled Alfonsino & Nori in Soup Stock

 Prepared specially for vegans.

   Prepared specially for lacto-ovo vegetarians.

精選料理


精選料理


Light Dishes Anytime

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Kobachi

Marinated Spinach & Shimeji Mushroom in Soy-based Sauce with Snow Crab Meat

Shusai

Grilled Goldstriped Amberjack with Saikyo Miso

[214 kcal]

Steamed Rice

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

- You can also choose rice porridge.

Accompaniment for Steamed Rice

Dried Nori Natto (Fermented Soybeans) Simmered Ginger in Soy-based Sauce

International Cuisine

Main Dish

Spinach Cannelloni with Yellow Tomato Coulis

[371 kcal]

Breads

- Bread Roll Served with Butter

(Accompanied with a choice of strawberry jam, marmalade or honey.)

- You can also choose cereal.

Fruits

Vegan curry with fruits and spices

Authentic plant-based curry created under the direction of Yusuke Nomura, the fourth head chef of Daigo, a long-standing Tokyo restaurant specializing in Japanese vegetarian cuisine that has been awarded two Michelin stars every year since the Tokyo guide released 16 years ago. Made to be vegan and gluten-free, the dish does not contain any animal products, chemical seasonings, preservatives, refined sugar or flour. Made with the minimum amount of water required and a healthy serving of Japanese vegetables and fruit stewed until nearly dissolved, this curry is a concentration of fresh produce. Enjoy the rich umami of the fruit and vegetables with the complex flavors of cinnamon and ginger.