

Chef's spécialité "Vegan"

## 季節のヴィーガンメニュー

スープ

素湯（野菜素材の精進スープ）を用いて調理する本格的な中国ヴィーガン料理です。

1. 清燉蔬菜蘑菇 *Steamed dried mushrooms & fresh mushrooms soup* ..... 3,500  
干しきのこと季節のきのこの蒸しスープ (税込 3,850)

干すことでうま味を増す天白椎茸、絹笠茸、モリーユとフレッシュな白舞茸、山伏茸など数種のきのこを枸杞、蓮の実とともに時間をかけて蒸し煮にしました。体にしみわたる優しい味わいです。

2. 蘑菇炒蔬菜 *Stir-fried Chinese short pasta and mushrooms (Ginger sauce)* ..... 3,700  
きのこと貝殻パスタの生姜風味炒め (税込 4,070)

野菜のエキスを練り込んだショートパスタを季節のきのこ、根菜、生姜とともに炒めた一皿です。

3. 葱香燜双菇 *Braised Abalone mushroom & Tenpaku shiitake mushroom with Leek* ..... 3,500  
鮑茸と天白椎茸のポロ葱風味煮込み (税込 3,850)

風味豊かな天白椎茸と鮑茸を焼き色をつけて甘みを増したポロ葱とともにやわらかく煮込みました。

4. 素食鮮果巴飛 *Pomegranate coconut icecream & apple compote vegan parfait (Rose flavor)* .... 2,500  
ざくろ ばら (税込 2,750)

### 柘榴と林檎のヴィーガンパフェ、薔薇の香り

薔薇のジュレにりんごのコンポート、ざくろとココナッツのアイスを重ね、ピーツのクッキーと百合根のクリームをあしらいました。乳製品を一切使わず仕上げた本店オリジナルのヴィーガンパフェです。

上記4種のお料理をコース仕立てにしたヴィーガンコース12,000円(税込13,200円)をご用意しております。お気軽にお申しつけください。



サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます  
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.