

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. 新味沙律蔬菜 *Salad with soy paste* ..... 2,800  
彩り野菜のサラダ、大豆ペーストのディップで  
(税込 3,080)  
なめらかな大豆のペーストに、新鮮な野菜、山菜、きのこをあしらい、  
香醋のクッキーをアクセントに散らしました。
2. 清 燉 蔬 菜 *Steamed dried bamboo shoots and fresh bamboo shoots soup* ..... 3,500  
干し筍と春筍と野菜の蒸しスープ  
(税込 3,850)  
干すことでうま味を増す天白椎茸、モリーユ、山伏茸など  
数種のきのこを春筍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。
3. 素糖醋里脊 *Vegan sweet and sour pork* ..... 3,000  
ベジタリアン酢豚  
(税込 3,300)  
大豆ミートと根菜、季節野菜を使った食べ応えのある酢豚です。
4. 蔬 菜 鍋 粍 *Vegetables and beggie meet served on crisp rice* ..... 3,300  
彩り野菜と精進肉のおこげ  
(税込 3,630)  
菜の花、こごみ、春筍など春野菜たっぷりのあんを香ばしく揚げたおこげにかけました。  
お熱いうちにお召し上がりください。
5. 素食草莓巴飛 *Strawberry and rhubarb vegan parfait* ..... 2,500  
いちごとルバーブのヴィーガンパフェ  
(税込 2,750)  
ココナッツプリンとルバーブとラズベリーのアイスを重ね、  
旬のいちごをたっぷりあしらい、ルバーブのチュイルを飾りました。  
春の香りをお楽しみください。

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.