

季節のヴィーガンメニュー

スータン

素湯(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 *Steamed soup with mushrooms and dried bamboo shoots* 3,500
きのこと干し筍の健美蒸しスープ (税込 3,850)
干すことでうま味を増す天白椎茸、モリーユ、絹笠茸など数種のきのこを
干し筍などとともに時間をかけて蒸し煮にしました。
滋味豊かな一品です。
2. 蘑 菇 脆 米 *Braised mushrooms with fried jasmine rice* 3,000
たっぷりきのこのうま煮、揚げジャスミン米とともに (税込 3,300)
モリーユやポルチーニなど、きのこのうまみたっぷりのスープを
香ばしいジャスミンライスとともにお召し上がりください。
3. 紅 焼 兩 冬 *Braised Tenpaku Shiitake Mushrooms and Winter Bamboo Shoots with Star Anise* 3,000
創業 100 周年記念復刻メニュー (税込 3,300)
天白どんこと筍の煮込み、スターアニスの香り
風味豊かな天白椎茸を筍、八角(スターアニス)とともにやわらかく煮込みました。
創業メニューの一皿をヴィーガンメニューとしてアレンジしてお楽しみいただきます。
4. 芝麻焦糖布丁 *White sesame creme brulee* 2,500
白胡麻のクリームブリュレ (税込 2,750)
濃厚なクリームブリュレを季節のフルーツとアイスクリームとともにお楽しみください。

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.