

Chef's spécialité

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. 清燉蔬菜湯 *Steamed winter melon and vegetables soup* 3,500
冬瓜と夏野菜の健美蒸しスープ (税込 3,850)
漢方素材の冬瓜、玉蜀黍、夏草花、山薬、枸杞と絹笠茸、モリユ等のきのこ等、
素材の滋味あふれるスープです。
2. 清燴蔬菜 *Braised eggplant and winter melon* 3,100
賀茂茄子と冬瓜のうま煮 (税込 3,410)
とろけるような賀茂茄子と色合いも美しい冬瓜の炊き合わせ。優しい味わいの一品です。
3. 火鍋蔬菜脆米 *Hot pot vegetables with fried jasmine rice (Hot)* 3,000
夏野菜の火鍋、揚げジャスミンライスと共に (税込 3,300)
スパイシーなソースで煮込んだ夏野菜のお料理。香ばしいジャスミンライスとともに。
4. 桃子梅尔巴 *Peach melba with lychee black tea flavor* 3,000
ピーチメルバ、ライチー紅茶の香り (税込 3,300)
杏仁ムースにライチー紅茶のジュレ、バニラアイスを重ね、桃のコンポートと
ローストアーモンドのクリームを飾った、香り立つ大人のデザートです。



1.

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.