

Chef's spécialité

季節のヴィーガンメニュー

スープ

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 bamboo shoots* 3,850
筍と春野菜の健美蒸しスープ
うま味の強い肉厚の干し椎茸、絹笠茸、枸杞、はと麦、筍などを時間をかけて蒸し煮にしました。
滋味豊かな一品です。
2. 葱香春華脆米 *Fried jasmine rice with vegetable thick sauce* 3,300
葱香る春野菜のあんかけ、揚げジャスミン米とともに
姫筍、山菜、春野菜のうまみがとけこんだスープを
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. 豆漿燴蔬菜 *Braised tofu skin and vegetable with soy milk* 3,300
とろ湯葉と春野菜のうま煮、豆乳仕立て
彩り豊かな春野菜をやわらかくクリーミーなとろ湯葉とともに
豆乳スープに仕立てました。
4. 柑橘豆花 *White sesame creme brulee* 2,530
柑橘と龍井茶の豆花^{ドウホフ}
龍井茶の豆花をデコボンのジュレシートで包み、
生姜でマリネした柑橘とコリアンダーのジュレを添えました。
爽やかな甘み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。

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.



2. 柑橘豆花 *Citrus and Longjing tea tofu pudding* 2,530

柑橘と龍井茶の豆花

龍井茶の豆花をデコポンのジュレシートで包み、
生姜でマリネした柑橘とコリアンダーのジュレを添えました。
爽やかな甘みをお楽しみください。

サービス料として御飲食代金の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.