

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 winter melon and summer vegetable* 3,850
冬瓜と夏野菜の健美蒸しスープ
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旬の冬瓜などと同時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. 葱香燜夏華 *Braised winter melon and summer vegetables, fragranced with scallion* 3,080
冬瓜と夏野菜の煮込み、葱の香り
じっくりと炒め葱の香りに移したスープで冬瓜と夏野菜を蒸し煮にしました。中華風ラトウイユとも言える風味豊かな一品です。
3. 火鍋蔬菜鍋粑 *Summer vegetable crispy rice crust hot pot style* 3,300
夏野菜の火鍋風おこげ
香ばしく揚げたお焦げに、食欲をそそる四川風のピリ辛スープで夏野菜をたっぷり煮込んだたれをかけてお召上がりいただきます。
4. 蜜桃梅爾巴 *Peach melba with lychee black tea flavor* 3,520
ピーチメルバ、ライチー紅茶の香り
杏仁の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りました。ラズベリーや紫蘇の香りがアクセントの大人のデザートです。

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。

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.

Chef's spécialité

おすすめデザート

旬のフルーツを随所にあしらった本店限定でご用意するデザートです。



1. 蜜桃梅爾巴 *Peach melba with lychee black tea flavor* 3,520

ピーチメルバ、ライチー紅茶の香り

杏仁の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りました。ラズベリーや紫蘇の香りがアクセントの大人のデザートです。

表示価格は税込です。

All prices are tax included.