

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. 清燉蔬菜 *Steamed seasonal vegetables and grain soup* 3,500
(税込 3,850)

季節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冬瓜、とうもろこし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. 蒜香焖冬瓜 *Stewed winter melon and eggplant, garlic flavored* 2,400
(税込 2,640)

冬瓜と茄子の煮込み、にんにくの香り

揚げにんにくと共に夏野菜を煮込みました。食欲を刺激する夏ならではの野菜料理です。

3. 新味沙律 *Root vegetable salad with fermented chili pepper and soy milk cheese dipping sauce* 3,300
(税込 3,630)

彩り野菜のスパイシー豆乳チーズのディップサラダ

豆乳チーズの上に花かごのように夏野菜を盛り付けました。
スパイシーなソースと香醋のクッキーが野菜の味わいを引き出します。

4. 星加坡素菜鍋粿 *Seasonal vegetables curry sauce served on crisp rice* 3,000
(税込 3,300)

季節野菜のカレーおこげ

ヤングコーン、苦瓜、まこもだけなど夏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. 桃子梅尔巴 *Peach melba with lychee black tea flavor* 2,700
(税込 2,970)

ピーチメルバ、ライチ紅茶の香り

杏仁のムースにライチ紅茶のジュレ、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。



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.