

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. 新味沙律 *Salad with seasonal vegetables* 3,000
（税込 3,300）
彩り野菜のサラダ
季節野菜をブーケのように彩りよく盛り付けたサラダです。
本店ブレンドのスパイスソルトでお楽しみください。
2. 清燉蔬菜 *Steamed soup with dried bamboo shoots and mushrooms* 3,500
（税込 3,850）
乾燥筍ときのこの健美蒸しスープ
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
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。
3. 紅焼両冬 *Braised Tenpaku Shiitake Mushrooms and Winter Bamboo Shoots with Star Anise* 3,000
（税込 3,300）
天白どんこと冬筍の煮込み、スターアニスの香り
風味豊かな天白椎茸を筍とともにやわらかく煮込みました。
スターアニスの香りが深い味わいを生み出します。
4. 星加坡素菜鍋粿 *Root vegetables curry sauce served on crisp rice* 3,000
（税込 3,300）
根菜のカレーおこげ料理
自家製カレーソースで根菜を煮込み、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. 蔬菜勃郎峰 *Chinese-style Mont Blanc with black sesame and lily root* 2,200
（税込 2,420）
黒胡麻と百合根の中国風モンブラン
ココナッツと黒胡椒のアイスを、黒胡麻と百合根のクリームでモンブラン風に包みました。
ココアのチュールと共に楽しみください。

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.