

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 *Seasonal vegetable salad* 3,000
(税込 3,300)

季節野菜の彩りサラダ

なめらかな燻製じゃがいものペーストに、新鮮な野菜、ハーブをあしらい、塩胡桃をアクセントに散らしました。

2. 清燉蔬菜 *Steamed dried bamboo shoots and fresh bamboo shoots soup* 3,500
(税込 3,850)

穂付き筍と乾燥筍の健美蒸しスープ

干すことでうま味を増す乾燥筍と春筍を、天白椎茸、モリーユとともに蒸し煮にしました。体にしみわたる優しい味わいです。

3. 清燴蔬菜 *Braised bamboo shoots, stem lettuce and abalone mushrooms* 3,000
(税込 3,300)

穂付き筍とちしゃとうと鮑茸の煮込み

旬の筍とちしゃとうをなめらかな食感が特徴の鮑茸と合わせ、
スープ
上質の素湯（精進スープ）でさっと煮込みました。

4. 葱香蔬菜米線 *Rice noodles with seasonal vegetables flavored scallion* 2,800
(税込 3,080)

葱香る季節野菜の中華風フォー

野菜の葱の香りがアクセントの精進肉唐揚げを具材にした野菜たっぷりのフォーは
ライムを絞ってお楽しみください。

5. 柑橘豆花 *Citrus and Longjing tea tofu pudding* 2,300
(税込 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。

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。



2.

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.