

Regular レギュラー

2,800yen



● 6種の小鉢とスープのプレート

- ・さつまいもとソイミート クロケット
- ・蓮根 白和え ・牛蒡 バルサミコロール
- ・厚揚げ 春菊あん 山葵
- ・金時人参とみかん 柚子マリネ
- ・オータムポエム 黒ゴマソース ・サスティナスープ



+700yen

季節の豆花

中国/四川産
ジャスミンシロップ

- 里芋と聖護院かぶら 白味噌椀
蓬麩 または 蒸し鶏

- 雑穀まるいおにぎり 自家製佃煮
または バケット ヴィーガン昆布バター

- ドリンク (下記よりお選びください)

Light ライト

1,980yen



● 7種の小鉢とスープのプレート

- ・さつまいもとソイミート クロケット
- ・蓮根 白和え ・牛蒡 バルサミコロール
- ・厚揚げ 春菊あん 山葵
- ・金時人参とみかん 柚子マリネ
- ・オータムポエム 黒ゴマソース
- ・聖護院大根もち とんぶりソース ・サスティナスープ

- 雑穀まるいおにぎり 自家製佃煮
または バケット ヴィーガン昆布バター

- ドリンク (下記よりお選びください)

Set Drink

- ・コーヒー (ホット/アイス) ・和紅茶 (ホット/アイス) ・奥京都産煎茶 (ホット) ・親子ほうじ茶 (ホット)
- ・オレンジジュース ・リンゴジュース ・+250yen カフェラテ (ホット/アイス)

Regular Regular

2,800yen



● Plate of 6 small dishes and soup

- Sweet Potato and Soybean Croquette
- Lotus root Shiraae mashed tofu
- Roasted Burdock Balsamic Sauce
- Fried tofu with Shungiku Starch Sauce
- Kintoki Carrot and Mandarin Orange Marinated Yuzu Citrus
- Autumn Poem (Rape flower) Black Sesame Sauce
- Soup



+700yen

Seasonal
Tofu Pudding
Jasmine Tea Syrup

- Taro and Shogoin Turnip with White Miso
Japanese raw wheat gluten OR Steamed Chicken

- Round Rice Ball with Homemade Tsukudani OR Baguette with Konbu Butter
- Drink
(Please choose from the list below)

Light Light

1,980yen



● Plate of 7 small dishes and soup

- Sweet Potato and Soybean Croquette
- Lotus root Shiraae mashed tofu
- Roasted Burdock Balsamic Sauce
- Fried tofu with Shungiku Starch Sauce
- Kintoki Carrot and Mandarin Orange Marinated Yuzu Citrus
- Autumn Poem Rape flower) Black Sesame Sauce
- Turnip Cake
- Soup

- Taro and Shogoin Turnip with White Miso
Japanese raw wheat gluten OR Steamed Chicken

- Drink (Please choose from the list below)

Set Drink

- Coffee (Hot/Iced)
- Japanese Tea (Hot/Iced)
- Organic Sencya (Green Tea)
- Roasted Green Tea
- Orange Juice
- Apple Juice
- **+250yen** Cafe Latte (Hot/Iced)