

Regular レギュラー

2,800yen



● 6種の小鉢とスープのプレート

- ・独活とアスパラガス 胡麻酢和え
- ・苺とトマトのマリネ
- ・インカの目覚めとえんどう豆 辛子白和え
- ・筍のグリル バジルソース
- ・桜麩白味噌田楽
- ・山菜フリット 金柑塩麴ソース
- ・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

- ワンタン 焙じ茶と精進出汁
ソイミート または 鶏つくね

- 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

- ・独活とアスパラガス 胡麻酢和え
- ・苺とトマトのマリネ
- ・インカの目覚めと緑豆 辛子白和え
- ・筍のグリル バジルソース
- ・桜麩白味噌田楽
- ・山菜フリット 金柑塩麴ソース
- ・高野豆腐 お宝詰め
- ・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

- Udo and Asparagus with Sesame Vinegar
- Marinated Strawberries and Tomatoes
- Potatoes and Green beans with Mustard
- Grilled Bamboo Shoots Basil Sauce
- Namafu with Whito Miso
- Fried Wild vegetables
- Soup



+700yen

Seasonal
Tofu Pudding
Jasmine Tea Syrup

● Wuih Shojin soup stock made with roasted green tea

Soy Meat Wonton OR Chicken Wonton

● 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

- Udo and Asparagus with Sesame Vinegar
- Marinated Strawberries and Tomatoes
- Potatoes and Green beans with Mustard
- Grilled Bamboo Shoots Basil Sauce
- Namafu with Whito Miso
- Fried Wild vegetables
- Koya-dofu ·Soup

● Round Rice Ball with Homemade Tsukudani
OR Baguette with Konbu Butter

● 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)