Regular 1#17-

2,800yen



- 6種の小鉢とスープのプレート
 - ・焼きのこと酢橘のお浸し
 - ・柿の白和え
 - ・葡萄とビーツのマリネ
 - ・蓮根とソイミートのはさみ揚げ かんずりソース
 - ・茄子の味噌おやき
 - ・かぼちゃ蒸し 湯葉豆乳餡
 - ・サステナスープ
- ●吹き寄せ 鶏 または 生麩
- 雑穀まあるいおにぎり 自家製赤しそ漬 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)



+500yen 小さい季節の 豆花

Jight =11

1,980yen



- 7種の小鉢とスープのプレート
 - ・焼きのこと酢橘のお浸し
 - ・柿の白和え ・葡萄とビーツのマリネ
 - ・蓮根とソイミートのはさみ揚げ かんずリソース
 - ・茄子の味噌おやき
 - ・かぼちゃ蒸し 湯葉豆乳餡 ・長いも田楽
 - ・サステナスープ
- 雑穀まあるいおにぎり 自家製赤しそ漬 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)

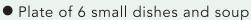
Set Drink

- ・コーヒー(ホット/アイス) ・ルイボスティー(ホット)・奥京都産煎茶(ホット) ・親子ほうじ茶(ホット)
- ・和紅茶(ホット/アイス) ・+250yen カフェラテ(ホット/アイス)

Legular L#15-

2,800yen





- · Marinated Grilled Mushrooms with Sudachi Citrus
- ·Persimmon with Mashed Tofu Salad
- ·Marinated Grapes and Beets
- ·Fried Lotus Root Stuffed with Soy Meat, served with Kanzuri Chili Sauce
- ·Pan-Fried Oyaki Dumpling with Miso Eggplant
- ·Steamed Pumpkin with a Savory Yuba & Soy Milk Sauce

• Simmered Seasonal Medley with Chicken OR Fresh Wheat Gluten (Nama-fu)

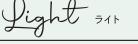
 Round Rice Ball with Homemade Red Shiso Pickles OR Baguette with Konbu Butter

(Please choose from the list below)

+500yen

Small Seasonal

Tofu Pudding



1,980yen



- Plate of 7 small dishes and soup
 - · Marinated Grilled Mushrooms with Sudachi Citrus
 - ·Persimmon with Mashed Tofu Salad
 - ·Marinated Grapes and Beets
 - ·Fried Lotus Root Stuffed with Soy Meat, served with Kanzuri Chili Sauce
 - ·Pan-Fried Oyaki Dumpling with Miso Eggplant
 - ·Steamed Pumpkin with a Savory Yuba & Soy Milk Sauce
 - ·Grilled Nagaimo Yam with Miso Glaze
 - ·Sustainable Soup
- Round Rice Ball with Homemade Red Shiso Pickles OR Baguette with Konbu Butter
- Drink (Please choose from the list below)

Set Drink

·Coffee (Hot / Iced) ·Rooibos Tea (Hot) ·Sencha Green Tea from Okukyoto (Hot)

·Oyako Hojicha Roasted Green Tea (Hot) Japanese Black Tea (Hot / Iced) ·+250 yen Caffè Latte (Hot / Iced)