

Regular レギュラー

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
- ・葡萄とピーツのマリネ
- ・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



+500yen
小さい季節の
豆花

- 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)

Light ライト

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 ・葡萄とピーツのマリネ
- ・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 ・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)
- ・和紅茶 (ホット/アイス)
- ・ルイボスティー (ホット)
- ・+250yen カフェラテ (ホット/アイス)
- ・奥京都産煎茶 (ホット)
- ・親子ほうじ茶 (ホット)

Regular レギュラー

2,800yen



VEGAN MENU

● Plate of 6 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

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

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

● Drink
(Please choose from the list below)



+500yen

Small Seasonal
Tofu Pudding

Light ライト

1,980yen



VEGAN MENU

● 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)

All prices include a 10% service charge and tax.