

Lunch Vegan | ランチビーガン

¥ 8,000

Seasonal appetizers (4 types)

季節のオードヴルヴァリエーション (4 品)

Ginger soup with quinoa and vegetables

キヌアと岩海苔の野菜たっぷり生姜スープ

Potato cake and grilled mushrooms with truffle

じゃがいものガレットと肉厚しいたけのグリル トリュフと豆乳のエキューム

Raspberry gâteau au chocolat with coconut sorbet

ガトーショコラ・フランボワーズ ココナッツのソルベ添え

Homemade baguette and pain de campagne

ホテル自家製バゲット、パン・ド・カンパーニュ

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

*Prices are inclusive of service charge and tax.

*Advanced reservation required by noon three days before

*For menu ingredients queries: please ask your server.

*Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

*記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

*ご利用の3日前正午までにご予約ください。

*アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

*使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Dinner Vegan | ディナービーガン

¥ 12,000

Seasonal appetizers (5 types)

季節のオードヴルヴァリエーション (5 品)

Ginger soup with quinoa and vegetables

キヌアと岩海苔の野菜たっぷり生姜スープ

15- grain- rice pilaf with coriander salad

十五穀米のピラフとフレッシュコリアンダーサラダ オリエンタル風

Potato cake and grilled mushrooms with truffle

じゃがいものガレットと肉厚しいたけのグリル トリュフと豆乳のエキューム

Raspberry gâteau au chocolat with coconut sorbet

ガトーショコラ・フランボワーズ ココナッツのソルベ添え

Homemade baguette and pain de campagne

ホテル自家製バゲット、パン・ド・カンパーニュ

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

*Prices are inclusive of service charge and tax.

*Advanced reservation required by noon three days before

*For menu ingredients queries: please ask your server.

*Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

*記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

*ご利用の3日前正午までにご予約ください。

*アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

*使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。