

お持ち帰り

『七福稲荷』 一、五〇〇円

七つの福が詰まった、からだに優しい稲荷寿司。
こだわりのお揚げを、特製出汁でじっくりと
煮含めました。シャリに玄米を使用することで
時間が経ってもモチモチの食感が楽しめます。



栗とさつまいもの

アフタヌーンティー

五、八〇〇円

熟練の料理人がこだわった、香り高く、旨み深い
和のアフタヌーンティー。
玄米粉を用いた香ばしい焼き菓子、
香り立つほうじ茶や抹茶、そして出汁を生かした
味わい豊かな甘味やセイボリー。
それぞれが重なり合い、ひと口ごとに豊かな
余韻を残します。



■ 突出し

玄米摺り流し

■ 甘味五種

栗のプリン キヤラメリゼ
さつまいもと栗の青汁羊羹
ひとくちスイートポテト
焼き芋クッキー
栗と黒豆のゼリー寄せ

■ 前菜三種

鴨と松茸 さつまいも甘煮
青汁チーズ生ハム巻き
マロングラッセと真鯛のカルパッチョ

■ お食事 サーモン玄米棒寿司

■ 玄米粉のスコーンたい焼き

(豆乳ホイップ、銀座はちみつ、栗さつまいもペースト)

■ お茶一〇種 おかわり自由

【日本茶五種】 自分で点てられる抹茶

煎茶、釜炒り茶、ほうじ茶、玄米茶

【ノンカフェイン十五種】

ローズヒップピーチ、ブルーエルダーフラワー
林檎とグリーンルイボス、ふわり桃の香りハーブ
アナナスココ(パイナップルとココナッツ)
梅と青紫蘇のグリーンルイボス、
マスカットハーブ、イランイランハーブ、
アサイールイボス、ドラゴンフルーツハーブ、
メイプルナッツのオルゾ(大麦)
マヌカハニージンジャー、シチリアレモン、
ルイボスキャラメル、よもぎ茶

