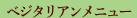
## Vegetarian Menu





湯葉と根菜のグレッグ サラダ仕立て オリーブパウダー バルサミコソース

Salad styled TOHU skin "YUBA" and grecque of root vegetables with olive powder and balsamic sauce \$\Pi1,430 (\Pi1,144)\$

ミネストローネスープ

Minestrone soup

1,100 (880)

旬野菜のフリット トリュフのヴィネグレット 天日塩とハーブオイル

Deep fried seasonal vegetables with vinaigrette sauce of truffle, sun dried salt and herb oil 2,310 (1,848)

彩野菜のロースト ポワロ―のピューレ マッシュポテト モリーユ茸が香るア・ラ・クレーム添え

Roasted colorful vegetables with leek purée and mashed potatoes with à la crème in morilles flavor 1,760 (1,408)

フレッシュフルーツ 盛り合わせ

Assorted fresh fruits

1,760 (1,408)

パン

Bread

330 (264)

コーヒー

Coffee or Tea

600 (479)



## Vegetarian Menu

ベジタリアンメニュー

## Vegetarian Course Menu

ベジタリアンコース ¥7,700 (¥6,160)

湯葉と根菜のグレッグ サラダ仕立て オリーブパウダー バルサミコソース Salad styled TOHU skin "YUBA" and grecque of root vegetables with olive powder and balsamic sauce

> ミネストローネスープ Minestrone soup

旬野菜のフリット トリュフのヴィネグレット 天日塩とハーブオイル Deep fried seasonal vegetables with vinaigrette sauce of truffle, sun dried salt and herb oil

彩野菜のロースト ポワローのピューレ マッシュポテト モリーユ茸が香るア・ラ・クレーム添え Roasted colorful vegetables with leek purée and mashed potatoes with à la crème in morilles flavor

> フレッシュフルーツ 盛り合わせ Assorted fresh fruits

> > パン Bread

コーヒー Coffee or Tea