

Vegetarian Menu

ベジタリアンメニュー

Vegetarian Course Menu

ベジタリアンコース ¥9,740 (¥7,792)

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

> 野菜のポタージュ Vegetable Cream 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

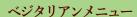
彩野菜のロースト ポワロ―のピューレ マッシュポテト モリーユ茸が香るア・ラ・クレーム添え Roasted Colorful Vegetables with Leek Purée and Mashed Potatoes with À la Crème in Morilles Flavor

> 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

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 ¥1,850 (¥1,480)

野菜のポタージュ Vegetable Cream Soup

1,400 (1,120)

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 2,950 (2,360)

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 2,450 (1,960)

フレッシュフルーツ 盛り合わせ Assorted Fresh Fruits

2,250 (1,800)

パン

Bread 442 (354)

コーヒー

Coffee or Tea 750 (600)