

Please create your own course menu
カスタマイズできるコースメニューをお楽しみください

Starter from chef's

シェフからの贈り物

Appetizers

Please select three items from food-cart
料理ワゴンより3品お選びください

Pasta or Risotto

Please select one item from below
下記より1品お選びください

- **Gluten Free Spaghetti with Vegan Genovese**
グルテンフリースパゲッティ オーガニック野菜とヴィーガンジェノベーゼ
- **Linguine Porcini Mushroom with Boar Meat**
ボルチーニ茸と猪ラグー リングイネ
- **Spaghetti SHIRA-HIME Shrimp Tomato Cream**
白姫海老のトマトクリーム スパゲッティ

Main Dish

Please select one item from below
下記より1品お選びください

- **Composition of Lotus Roots Vegan Hamburger Steak**
レンコンとヴィーガンハンバーグのコンポジション
オーガニックジンジャーキャラメルソース
- **Sauteed Cherry Salmon**
信州サーモンの軽いソテー
- **Acqua Pazza, Poached Fish Fillet Clam & Tomato**
地ハマグリ 白貝 鮮魚のアクアパッツァ
- **Sauteed Boar meat, Instant-Smoked**
鳥根県産天然猪のロースソテー 瞬間スモーク
- **Grilled Sirloin "Kitasato Yakumo Organic Beef"**
北里八雲有機牛サーロイングリル 野菜とケイパーのソース

Dessert

Please select three items from Dessert-cart
デザートワゴンより3品お選びください

With...

Coffee, Tea or Herb Tea
コーヒー、紅茶またはハーブティー

Vegan Course by chef's KATO
シェフ加藤によるVegan特別コース

Starter from chef's

シェフからの贈り物

Appetizers

17 kinds of Super-food Salad

17種類のスーパーフードサラダ

Soup

Today's Vegan Soup

本日のヴィーガンスープ

Pasta

Truffle & Maitake-Mushroom Boscaiola Bavettine

黒トリュフと舞茸のボスカイオーラ

Vegan Fish

Yuba-Fish Organic Spinach with Carrot Sauce

湯葉のフィッシュフライ オーガニックほうれん草と人参のスパイスソース

Vegan Meat

Classic Stewed Vegan Beef with Red Wine

クラシックレシピ ヴィーガンビーフの赤ワイン煮込み

Dessert

Raw Sweet Hazelnut Chocolate Mousse

ヘーゼルナッツとチョコレートのヴィーガンスイーツ

With...

Coffee, Tea or Herb Tea

コーヒー、紅茶またはハーブティー

APPETIZER

Super-Food Salad [Organic Leaves, Quinoa, Amaranthus, Sesame, Seaweed, Chia Seeds, Flax Seeds, Soy, Walnuts, Beet dressing, etc.] スーパーフードサラダ	400
Quinoa and Avocado Salad [Pumpkin Seeds, Seaweed] キヌア、アヴォカドのサラダ	400
Caponata [Soy Meatballs, Tomato, Zucchini, Eggplant, Paprika] 大豆ミートボールのカポナータ	400
Vinegared Organic Vegetables [Zucchini, Colinky Squash, Paprika, Turnip, etc.] オーガニック野菜のマリネ	400
GENTLE Potato Salad [Potato “KITA AKARI”, “Northern Ruby”, “Shadow Queen”, Vegan Mayonnaise] GENTLEポテトサラダ	400
Roasted Root Vegetables [Parsnip, Sweet potato, Lotus root, Kabocha Squash, Butternut Squash] 根菜盛り合わせ	700
Vegan Arancini [Fermented Germinated Brown Rice, Soy Cheese] ヴィーガン アランチーニ	400
Carpaccio of mushrooms “KITAKARU SHIITAKE mushrooms” 北軽井沢肉厚シイタケのカルパッチョ	700
Marinated Tiger Prawns and Avocado 車エビとアヴォカドのマリネ	700
Carpaccio of White Fish [Seasonal Wild Fish, Dried Mullet Roe] 旬の天然白身魚のカルパッチョ からはすみ	700
Kinds of Shellfish Cream Sauce [Clam “HAMAGURI”, Clam “SHIROGAI”, Mussels, Yellow Clam, Manila Clam] いろいろな天然貝のクリーム煮	700
Marinated Organic Chicken Liver and Gizzard オーガニックチキンのレバーと砂肝のマリネ	700
Carpaccio of Venison “YEZO SHIKA” 蝦夷鹿ひれ肉のカルパッチョ	700
Boar Ham [Wild Boar Ham, Grape] 天然猪の生ハム ブドウ	700
Fritto of Seasonal Food 季節食材のフリット	700
Garlic Toast [Brown Rice Bread] ブラウンライスブレッドのガーリックトースト	400

*Menus are subject to change depending on market availability or seasonal conditions.

PASTA & RISOTTO

Spaghetti Amatriciana [Tomato sauce, Onion, Guanciale, Parmigiano Reggiano] アマトリチャーナ スパゲッティ	1800
Truffle & Maitake-Mushroom Boscaiola Spaghetti 黒トリュフと舞茸のボスカイオーラ スパゲッティ	2200
Gluten Free Spaghetti with Green Vegetables  [Vegan Genovese paste, Broccoli] グルテンフリースパゲッティ オーガニック野菜とヴィーガンジェノペーゼ	1600
Spaghetti SHIRA-HIME Shrimp Tomato Cream 白姫海老のトマトクリーム スパゲッティ	1900
Linguine Porcini Mushroom with Boar Meat Sauce [Stewed Boar meat in Red Wine and Aromatic Vegetables] ボルチーニ茸と猪のラグー リングイネ	2100
Gluten Free Fusilli  with Selected Organic Vegetables & Soy Cheese [Tomato sauce, Eggplant, Zucchini] オーガニック野菜と豆乳チーズ トマトソース グルテンフリーフジッリ	1500
Orecchiette with Gorgonzola & Finocchio Sauce [Gorgonzola, Fresh Cream, Parmigiano reggiano, Fennel] ゴルゴンゾーラとフィノッキオのクリームソース オレキエッテ	2000
Quinoa Risotto with Naturally-Grown Beans  [Boiled Quinoa, Tomato sauce, Soy, Broccoli Super Sprout] キヌアと自然農法の豆のトマトソース ヴィーガンリゾット	1600
Today's Risotto [Please ask staff] 本日のリゾット	2000

※※ You can choose between flour or gluten free pasta. ※※
パスタは小麦粉を使ったものまたはグルテンフリーからお選びいただけます。

All Price are subject to 10% service charge, and consumption tax.
上記の金額に別途サービス料10% と 消費税を加算させていただきます。

MAIN DISH

VEGAN

Classic Stewed Vegan Beef with Red Wine	1800
[w/ Potato Paste, Sprout] クラシックレシピ ヴィーガンビーフの赤ワイン煮込み	
Composition of Lotus Roots and Vegan Hamburger Steak	1800
[w/ Ginger Caramel sauce, Fermented Germinated Brown Rice] レンコンとヴィーガンハンバーグのコンポジション オーガニックジンジャーキャラメルソース	
Vegan Chicken with Soy Cream Sauce	2200
ヴィーガンチキンのクリームソース	

SEAFOOD

Sauteed Cherry Salmon	1800
信州サーモンの軽いソテー	
Sauteed Today's White Fish	2200
[w/ Celery Root sauce] 天然白身魚のソテー 根セロリのビューレ マントヴァソース	
Acqua Pazza, Poached White Fish Fillet	2400
[w/ Clam and Tomato] 地ハマグリ 白貝 鮮魚のアクアパッツァ	

MEAT

Stewed Chicken Leg with Tomato	2500
鶏モモ肉のトマト煮込み (ローマ風)	
Sauteed Boar meat, Instant-Smoked	3000
[w/ Seasonal Vegetables] 島根県産天然猪のロースソテー 瞬間スモーク	
Roasted Grass fed Lamb	3000
[w/ Red wine vinegar sauce, Fruit sauce] グラスフェッドラムのロースト 赤ワインヴィネガーとフルーツのソース	
Cutlet of "Kitasato Yakumo Organic Beef"	3200
[w/ Tomato sauce, Basil paste, Soy Cheese] 北里八雲有機牛のカツレツ	
Grilled Sirloin "Kitasato Yakumo Organic Beef"	3500
[w/ Browned Vegetable and Caper sauce] 北里八雲有機牛サーロイン グリル 野菜とケイパーのソース	

All Price are subject to 10% service charge, and consumption tax.
上記の金額に別途サービス料10% と 消費税を加算させていただきます。