



Verdant Voyage

The Art of Vegan Course

緑彩の旅路 - ヴィーガンコース

Experience a vegan-friendly dinner that allows you to savor the vibrant colors of nature and rich flavors all at once. The array of dishes, meticulously prepared using Japanese, Western, and Chinese culinary techniques, promises a blissful experience that delights all five senses. Crafted with carefully selected plant-based ingredients, the menu is both sustainable and gentle on the body. Whether you are vegan or not, we invite you to embark this exquisite culinary journey.

美しい自然の彩りと豊かな味わいを一度に楽しめる、ヴィーガン対応のディナーコースです。和洋中それぞれの技法で丁寧に仕上げられたお料理は、五感を満たす至福のひとつをお届けします。厳選された植物性素材を使用し、サステナブルで体にも優しいメニューをご用意しました。ヴィーガンの方もそうでない方も、特別な食体験をぜひお楽しみください。

WESTERN ■ ブラッスリー プリムラ

Dinner Course ディナーコース ¥7,000

アボカドとマンゴーのサラダ仕立て エシャロットドレッシング
 人参とオレンジのスープ
 ラタトゥイユとヴィーガンチーズのブリック包み バルサミコソース
 ソイパテと焼き野菜のミルフィーユ仕立て 照り焼きトリュフソース
 ガトーショコラとバナナ豆乳アイス
 ヴィーガンパン
 コーヒー or 紅茶

Avocado and mango salad Shallot dressing
 Carrot and orange soup
 Ratatouille and vegan cheese wrapped in pate brick
 Balsamic sauce
 Layered soybean meat patty and grilled vegetables
 Teriyaki truffle sauce
 Gâteau au chocolat and banana soy milk ice cream
 Vegan bread
 Coffee or Tea

CHINESE ■ 中国料理 北京

Dinner Course ディナーコース ¥7,000

蔬菜点心盆 —— 野菜春巻き 法蓮草焼売 野菜の湯葉巻き
 茶樹竹蓀湯 —— 茶樹茸とキノガサ茸の健康蒸しスープ
 球皮焼鮑茸 —— 鮑茸、花シイタケ、手毬湯葉の旨煮と
 季節の青菜炒め
 蕃茄菜米粉 —— トマトとベビーリーフの米粉麺
 / 冬菜葱炒飯 —— 又は キヌア入り冬菜と揚げ葱の炒飯
 鮮果杏雪糕 —— 杏子シャーベットと季節のフルーツ

Vegetable spring roll / Spinach dumpling / Vegetable yuba roll
 Steamed tea tree mushroom and bamboo mushroom soup
 Simmered abalone mushrooms, flower shiitake mushrooms,
 and handball yuba with stir-fried seasonal greens
 Tomato and baby leaf green rice noodles
 OR Fried rice with quinoa, winter greens, and fried scallions
 Apricot sorbet and seasonal fruits

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。
 ※15%のサービス料を加算させていただきます。
 ※仕入れの状況により、料理内容が変更になる場合がございます。
 ※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係りにお申し出ください。
 食材によってはご提供できない商品もございます。
 ※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

All prices are inclusive of tax.
 15% service charge will be added to your bill.
 Menu may change without notice due to circumstances.
 Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.
 We use only domestically produced rice.



This picture is only an image. 画像はイメージです。

JAPANESE ■ 江戸会席 花山椒

Dinner Course ディナー会席 ¥7,000

- 小鉢 — とろ湯葉 赤芽 山葵 花穂 割り醤油
茄子揚げ出し 白髪葱 卸し 天汁
野菜煎餅 牛蒡 蓮根 丸十 人参
- 御椀 — 季節の野菜摺り流し 生麩 青味 被せ大根 柚子
- 強肴 — 湯葉ときの子鍋 季節野菜添え
しゃぶ餅 大黒湿地 山伏茸 花びら茸 椎茸 榎木 葱 白菜
- 食事 — 精進寿司 3種盛り ズッキーニ 蕪 パプリカ
- デザート - 善哉 / わらび餅

- Appetizer – Yuba
Deep fried eggplant
Vegetable rice cracker
- Soup — Pured seasonal vegetables
- Extra — Yuba and mushroom cooked in pot
- Rice — Three kinds of vegetarian sushi
(zucchini, turnip and bell pepper)
- Dessert — Rice cake in sweet red bean soup
Warabi rice cake

A LA CARTE

アラカルト

JAPANESE 和食

- 湯葉ときの子鍋 季節野菜添え しゃぶ餅 大黒湿地 山伏茸 花びら茸 椎茸 榎木 葱 白菜 ¥2,800
- Yuba and mushroom cooked in pot
- 精進寿司 3種盛り ズッキーニ 蕪 パプリカ Three kinds of vegetarian sushi (zucchini, turnip and bell pepper)..... ¥1,200

WESTERN 洋食

- アボカドとマンゴーのサラダ仕立て エシャロットドレッシング Avocado and mango salad Shallot dressing ¥1,600
- ソイパテと焼き野菜のミルフィーユ仕立て 照り焼きトリュフソース ¥2,400
- Layered soybean meat patty and grilled vegetables Teriyaki truffle sauce

CHINESE 中華

- 蔬菜点心盆 野菜春巻き 法蓮草焼売 野菜の湯葉巻き ¥1,200
- Vegetable spring roll / Spinach dumpling / Vegetable yuba roll
- 球皮焼鮑茸 鮑茸、花シイタケ、手毬湯葉の旨煮と季節の青菜炒め ¥2,500
- Simmered abalone mushrooms, flower shiitake mushrooms,
and handball yuba with stir-fried seasonal greens

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。
 ※15%のサービス料を加算させていただきます。
 ※仕入れの状況により、料理内容が変更になる場合がございます。
 ※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係りにお申し出ください。
 食材によってはご提供できない商品もございます。
 ※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

All prices are inclusive of tax.
 15% service charge will be added to your bill.
 Menu may change without notice due to circumstances.
 Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.
 We use only domestically produced rice.