

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。シヤ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。



和栗のアフタヌーンティー

五、三〇〇円

熟練の料理人がこだわった甘味は、小麦粉の代わりに玄米粉を使用したグルテンフリー。美と健康にうれしいアフタヌーンティーとなりました。

お抹茶を含む日本茶五種と、カフェインレスティー十三種と共に、お楽しみください。

■ 突出し
玄米摺り流し

■ 甘味五種
栗と白餡のモンブラン
栗のメープルプリン
ケール栗羊羹
栗の渋皮煮大福
栗の茶巾しぼり

■ 前菜三種
栗の白和え
菊花と松茸お浸し
栗塩蒸しと鴨燻製

■ 七種から選ぶ「七福稲荷」
定番七種（ブレン、山椒、山葵、胡桃、チーズ、黒酢、青汁）
十季節限定一種（栗）
の中から二つお選びください

■ 玄米粉のスコーンたい焼き

■ お茶十八種 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

〔ノンカフェイン十三種〕
エルダーフラワー、ペパーミント、
スパイス&ハーブ、
バレンシアオレンジ、シチリアレモン、
ターキッシュアップル
ビルベリー&アイブライト、
ルイボスキャラメル、カモミールハニー
ブルーフラワー、桑の葉茶、葡萄葉茶、
よもぎ茶

