

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。



無花果とライラックの  
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、香り高く、旨み深い  
和のアフタヌーンティー。  
玄米粉を用いた香ばしい焼き菓子、  
香り立つほうじ茶や抹茶、そして出汁を生かした  
味わい豊かな甘味やセイボリー。  
それぞれが重なり合い、ひと口ごとに豊かな  
余韻を残します。

■玄米摺り流し

■甘味五種

玄米シヨー無花果カスタード

たたき無花果と葛切り

無花果フラワーケーキ

無花果羊羹

紫香る 和のプリン

■前菜三種

無花果のサラダ稲荷

無花果とピスタチオのパテドカンパーニュ

無花果蜜煮 胡麻酢かけ

■お食事 無花果と生ハムの押し寿司

■玄米粉のスコーンたい焼き

■自家製練りたてわらび餅

■お茶二〇種 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

【ノンカフェイン十五種】

ローズヒップピーチ、ブルーエルダーフラワー

林檎とグリーンライボス、ふわり桃の香りハーブ

アナナスココ（パイナップルとココナッツ）

梅と青紫蘇のグリーンライボス、

マスカットハーブ、イランイランハーブ、

アサイールイボス、ドラゴンフルーツハーブ、

メイプルナッツのオルゾ（大麦）

マヌカハニージンジャー、シチリアレモン、

ライボスキヤラメル、よもぎ茶

