

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。シャ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。



栗と柿の発酵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。



■豆乳玄米摺り流し

■甘味五種

酒粕チーズケーキ渋皮煮添え

栗と無糖餡子のクリーム大福

甘酒と甘栗のティラミス

柿と甘酒の羊羹

柿プリンと発酵バターの栗モンブラン

■前菜三種

塩麹チキンと干柿の白和

柿とクリームチーズ味噌漬け最中

帆立のカルパッチョ

■お食事 干柿寿司と茶出汁

■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

林檎とグリーンルイボス、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ルイボス、

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）

マスカハニージンジャー、シチリアレモン、

ルイボスキャラメル、よもぎ茶