




KITCHEN MANE

SEASONAL DINNER COURSE

¥ 4,950

前菜 季節の前菜盛り合わせ  


煮物椀 生麩と湯葉の炊き合わせ 


メイン ※お魚もしくはお肉をお選びください

お魚 お魚の旨みを味わうけんちん焼き  

お肉 福岡 竹原美豚のロースステーキ 

お食事

ご飯 千葉県産さつまいもごはん 

留椀 菊芋となめこのお味噌汁 

水菓子 季節のフルーツ



甘味 ヴィーガン グルテンフリー ガトーショコラ

食後のお飲み物 コーヒー もしくは紅茶

¥ 6,050


前菜 季節の前菜盛り合わせ  


煮物椀 生麩と湯葉の炊き合わせ 

お魚 お魚の旨みを味わうけんちん焼き  

お肉 福岡 竹原美豚のロースステーキ 

お食事

ご飯 千葉県産さつまいもごはん 

留椀 菊芋となめこのお味噌汁 

水菓子 季節のフルーツ

甘味 ヴィーガン グルテンフリー ガトーショコラ

食後のお飲み物 コーヒー もしくは紅茶


価格は税込価格です




KITCHEN MANE

VEGAN DINNER COURSE


¥ 4,400


前菜 季節の前菜盛り合わせ 

煮物椀 生麩と餅麩の炊き合わせ 

替り鉢 佐倉蓮根とお豆腐のステーキ 

お食事

ご飯物 千葉県産さつまいもごはん 

お留椀 菊芋となめこのお味噌汁 

水菓子 季節のフルーツ

デザート ヴィーガン グルテンフリー ガトーショコラ

食後のお飲み物 コーヒー もしくは紅茶

価格は税込価格です



KITCHEN MANE

DRINK MENU

WINE

オーガニック スパークリングワイン	G / ¥1,100 B / ¥4,950
オーガニック 白ワイン	G / ¥880 B / ¥3,850
オーガニック 赤ワイン	G / ¥880 B / ¥3,850

JIN "REVIVE"

原料は、コロナウイルス感染拡大により、
余ってしまったパドワイザー約80,000杯。
そこから生まれたのが、
“生き返る・活かす”というストーリーを背負って生まれたジン。

エシカルジントニック	¥1,100
------------	--------

BEER

パタゴニアビール 【ビール一杯で地球を救う】 ウィット / ペールエール	¥990
生ビール プレミアムモルツ	¥880
サントリーノンアルコールビール	¥770

SAKE

<東京> 澤乃井純米 大辛口	¥990
<岡山> ごせんしゅ9 “ナイン” (有機コシヒカリ) 甘口	¥990
<神奈川> いずみ橋 恵 (有機コシヒカリ) 甘口	¥1,100
<福島> にいだしぜんしゅ 辛口	¥1,100

WHISKEY

お好みの飲み方をお選びください

ジムビーム ハイボール	¥770
バランタイン ファイネスト40°	¥880

PLUM WINE

お好みの飲み方をお選びください

梅乃宿 あらごし梅酒	¥990
南部美人 糖類無添加梅酒(辛口)	¥990

SOFTDRINK

有機みかんサイダー	¥660
有機れもんサイダー	¥660
有機オレンジジュース	¥660
有機グレープフルーツジュース	¥660
ウーロン茶 (ICE)	¥660
フェアトレードコーヒー (HOT / ICE)	¥660
オーガニック紅茶 (HOT / ICE)	¥660

BARFOOD

前菜三種盛り 	¥1,100
自家製フライドチキン 	¥990
アンチョビポテト	¥880
ボルチーニヴィーガンラーメン 	¥1,100
ココナッツカレー 	¥1,100
未利用魚と旬野菜の天丼 	¥1,650
本日のヴィーガンアイス	¥660