



KITCHEN MANE

七十二候 ¥ 7,700

お座付 土佐香梅だし

Amuse "Bonito stock and plum clear soup"

前菜 季節の九種盛り合わせ

Appetizer "Seasonal nine assorted appetizers"

椀物 鮮魚の石蓴煮

Boiled food bowl "Simmered seasonal fish with aosa sea-weed"

酢の物 さよりと分葱の酢味噌がけ

Sour dish "Halfbeak and green onion mixed with sour miso paste"

向付 お寿司三種

Mukozuke "3 kinds of Sushi"

強肴 福岡 竹原美豚の甘辛焼

Main dish "Grilled salty-sweet pork from Fukuoka prefecture"

お食事

ご飯 福豆御飯

Rice "Mixed rice with beans"

留椀 お味噌汁

Soup "miso soup"

水菓子 いちご クリーム餡 季節のフルーツ

Sweets "Strawberry with whipped cream ,bean-paste and seasonal fruits"

二十四節気 ¥ 6,600

お座付 土佐香梅だし

Amuse "Bonito stock and plum clear soup"

前菜 季節の九種盛り合わせ

Appetizer "Seasonal nine assorted appetizers"

椀物 鮮魚の石蓴煮

Boiled food bowl "Simmered seasonal fish with aosa sea-weed"

酢の物 さよりと分葱の酢味噌がけ

Sour dish "Halfbeak and green onion mixed with sour miso paste"

強肴 福岡 竹原美豚の甘辛焼

Main dish "Grilled salty-sweet pork from Fukuoka prefecture"

お食事 福豆御飯 お味噌汁

"Mixed rice with beans and miso soup"

水菓子 いちご クリーム餡 季節のフルーツ

Sweets "Strawberry with whipped cream ,
bean-paste and seasonal fruits"

カジュアル ¥ 5,500

お座付 土佐香梅だし

Amuse "Bonito stock and plum clear soup"

前菜 季節の三種盛り合わせ

Appetizer "Seasonal 3 assorted appetizers"

椀物 鮮魚の石蓴煮

Boiled food bowl "Simmered seasonal fish with aosa sea-weed"

強肴 福岡 竹原美豚の甘辛焼

Main dish "Grilled salty-sweet pork from Fukuoka prefecture"

お食事 福豆御飯 お味噌汁

"Mixed rice with beans and miso soup"

水菓子 いちご クリーム餡 季節のフルーツ

Sweets "Strawberry with whipped cream ,bean-paste and
seasonal fruits"

※価格は税込価格です

※アレルギー、お苦手な食材がある場合はご遠慮なくお申し付けください



KITCHEN MANE

Seasonal Full Course ¥8,800

お座付 土佐香梅だし

Amuse "Bonito stock and plum clear soup"

前菜 季節の九種盛り合わせ

Appetizer "Seasonal nine assorted appetizers"

椀物 鮮魚の石蓴煮

Boiled food bowl "Simmered seasonal fish with aosa sea-weed"

向付 お寿司三種

Mukozuke "3 kinds of Sushi"

焼き八寸

サヨリと分葱の酢味噌がけ

Halfbeak and green onion mixed with sour miso paste

カレイ 柚庵焼

Grilled marinated flatfish

タラの芽天ぷら

Fatsia sprouts tempura

土佐香梅

Skipjack mixed with Japanese plum and vinegar

強肴 福岡 竹原美豚の甘辛焼

Main dish "Grilled salty-sweet pork from Fukuoka prefecture"

お食事

ご飯 福豆御飯

Rice "Mixed rice with beans"

留椀 お味噌汁

Soup "miso soup"

水菓子 いちご クリーム餡 季節のフルーツ

Sweets "Strawberry with whipped cream ,bean-paste and seasonal fruits"

※価格は税込価格です

※アレルギー、お苦手の食材がある場合はご遠慮なくお申し付けください



KITCHEN MANE

ヴィーガンカジュアルコース

¥7,000

お座付 香梅だし

Amuse "Japanese plum clear soup"

前菜 季節の九種盛り合わせ

Appetizer "Seasonal 9 assorted appetizers"

椀物 かぶらの茶碗蒸し

Boiled food bowl "Japanese steamed savory egg custard with turnip"

お凌ぎ 五島とろろうどん

Oshinogi noodle bowl "Goto udon noodle with grated yam"

強肴 大豆ミートの照り焼きハンバーグ

Main dish "Soy meat Teriyaki chopped steak"

お食事 福豆御飯 お味噌汁

"Mixed rice with beans and miso soup"

水菓子 いちご クリーム餡 季節のフルーツ

Sweets "Strawberry with whipped cream ,bean-paste and seasonal fruits"

※価格は税込価格です

※アレルギー、お苦手な食材がある場合はご遠慮なくお申し付けください



KITCHEN MANE

ヴィーガンフルコース

¥9,000

お座付 香梅だし

Amuse "Japanese plum clear soup"

前菜 季節の九種盛り合わせ

Appetizer "Seasonal 9 assorted appetizers"

椀物 かぶらの茶碗蒸し

Boiled food bowl "Japanese steamed savory egg custard with turnip"

高台 有機野菜のバーニャカウダ

Takadai "Organic vegetable with bagna cauda"

お凌ぎ 五島とろろうどん

Oshinogi noodle bowl "Goto udon noodle with grated yam"

焼き物

たけのこの木の芽焼き

"Grilled bambooshoot"

なす田楽

"Grilled eggplant with miso sauce"

厚揚げ甘味噌がけ

"Fried tofu with sweet miso paste"

強肴 大豆ミートの照り焼きハンバーグ

Main dish "Soy meat Teriyaki chopped steak"

お食事 福豆御飯 お味噌汁

"Mixed rice with beans and miso soup"

水菓子 いちご クリーム餡 季節のフルーツ

Sweets "Strawberry with whipped cream ,bean-paste and seasonal fruits"

※価格は税込価格です

※アレルギー、お苦手な食材がある場合はご遠慮なくお申し付けください



KITCHEN MANE

DRINK MENU

WINE

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

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 Patagonia beer (wit / pale ale)	¥990
生ビール プレミアムモルツ Draft beer	¥880
サントリーノンアルコールビール Non-alcohol beer	¥770

WHISKEY

ソーダ・水割・ロックからお選びください

ジムビーム Jim beam	¥770
バランタイン ファイネスト40° Ballantine Finest 40°	¥880

SOFTDRINK

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

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 Ethical gin tonic	¥1,100
---------------------------------	--------

SAKE

熱燗・冷酒をお選びください

<東京> 澤乃井純米 大辛口 <Tokyo> "Sawanoi Junmai"-super dry sake made only with rice, koji and water	¥990
<岡山> ごせんしゅ9 “ナイン” (有機コシヒカリ) 甘口 <Okayama> "Gozenshu 9-nine-"-sweet sake made with organic rice	¥990
<神奈川> いずみ橋 恵 (有機コシヒカリ) 甘口 <Kanagawa> "Izumibashi Megumi"-sweet sake made with organic rice	¥1,100
<福島> にいだしぜんしゅ 原酒 辛口 <Fukushima> "Izumibashi Megumi"-dry sake made with organic rice	¥1,100
おまかせ日本酒飲み比べセット Today's special assorted sake set	¥1,300

PLUM WINE

ソーダ・水割・ロックからお選びください

梅乃宿 あらごし梅酒 Roughly grated plum wine-sweet	¥990
南部美人 糖類無添加梅酒 (辛口) Non sugar added plum wine-dry	¥990

BARFOOD

前菜三種盛り 3 assorted appetizers	 	¥1,320
若鶏の唐揚げ "Kara-age", Japanese fried chicken		¥1,100
アンチョビポテト Anchovy French fries		¥880
ボルチーニヴィーガンラーメン Porcini vegan ramen		¥1,100
ココナッツカレー Coconut curry		¥1,100
未利用魚と旬野菜の天丼 Tempura rice bowl		¥1,650
本日のヴィーガンアイス Vegan ice cream		¥660

メニューに掲載しております価格は全て税込み表記でございます
7大アレルギーに該当するものは以下のアイコンにて明記しております





KITCHEN MANE

BAR DRINK MENU

WINE

オーガニック スパークリングワイン Organic sparkling wine	G / ¥1,210 B / ¥5,060
オーガニック 白ワイン Organic white wine	G / ¥990 B / ¥3,960
オーガニック 赤ワイン Organic red wine	G / ¥990 B / ¥3,960

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 Patagonia beer (wit / pale ale)	¥1,100
生ビール プレミアムモルツ Draft beer	¥990
サントリーノンアルコールビール Non-alcohol beer	¥880

WHISKEY

ソーダ・水割・ロックからお選びください

ジムビーム Jim beam	¥880
バラントイン ファイネスト40° Ballantine Finest 40°	¥990

SOFTDRINK

有機みかんサイダー Organic mandarin orange cider	¥770
有機れもんサイダー Organic lemon cider	¥770
有機オレンジジュース Organic orange juice	¥770
有機グレープフルーツジュース Organic grapefruit juice	¥770
ウーロン茶 (ICE) Oolong tea (ICED)	¥770
フェアトレードコーヒー (HOT / ICE) Fair trade coffee	¥770
オーガニック紅茶 (HOT / ICE) Organic tea	¥770

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 Ethical gin tonic	¥1,210
---------------------------------	--------

SAKE

熱燗・冷酒をお選びください

<東京> 澤乃井純米 大辛口 <Tokyo> "Sawanoi Junmai"-super dry sake made only with rice, koji and water	¥1,100
<岡山> ごせんしゅ9 “ナイン” (有機コシヒカリ) 甘口 <Okayama> "Gozenshu 9-nine"-sweet sake made with organic rice	¥1,100
<神奈川> いずみ橋 恵 (有機コシヒカリ) 甘口 <Kanagawa> "Izumibashi Megumi"-sweet sake made with organic rice	¥1,210
<福島> にいだしぜんしゅ 原酒 辛口 <Fukushima> "Izumibashi Megumi"-dry sake made with organic rice	¥1,210
おまかせ日本酒飲み比べセット Today's special assorted sake set	¥1,400

PLUM WINE

ソーダ・水割・ロックからお選びください

梅乃宿 あらごし梅酒 Roughly grated plum wine-sweet	¥1,100
南部美人 糖類無添加梅酒 (辛口) Non sugar added plum wine-dry	¥1,100

BARFOOD

有機みかんサイダー Organic mandarin orange cider	¥770	前菜三種盛り    3 assorted appetizers	¥1,320
有機れもんサイダー Organic lemon cider	¥770	若鶏の唐揚げ  "Kara-age", Japanese fried chicken	¥1,100
有機オレンジジュース Organic orange juice	¥770	アンチョビポテト Anchovy French fries	¥880
有機グレープフルーツジュース Organic grapefruit juice	¥770	ボルチーニヴィーガンラーメン  Porcini vegan ramen	¥1,100
ウーロン茶 (ICE) Oolong tea (ICED)	¥770	ココナッツカレー  Coconut curry	¥1,100
フェアトレードコーヒー (HOT / ICE) Fair trade coffee	¥770	未利用魚と旬野菜の天丼  Tempura rice bowl	¥1,650
オーガニック紅茶 (HOT / ICE) Organic tea	¥770	本日のヴィーガンアイス Vegan ice cream	¥660

メニューに掲載しております価格は全て税込み表記でございます
7大アレルギーに該当するものは以下のアイコンにて明記しております

