

フルコース ¥ 8,800

お座付 桜昆布だし

前菜 季節の九種盛り合わせ

椀物 桜鯛と蛤の炊き合わせ

向付 お寿司三種

焼き物

一先の若狭焼き

細魚香梅の磯辺揚げ

未利用魚の道明寺包み

強肴 竹原美豚低温ロースト 香草仕立て

桜海老と横浜産めかぶご飯 お味噌汁

水菓子 いちご クリーム餡 季節のフルーツ

七十二候 ¥ 7,700

お座付 桜昆布だし

前菜 季節の九種盛り合わせ

椀物 桜鯛と蛤の炊き合わせ

向付 お寿司三種

揚げ物 細魚香梅の磯辺揚げ

強肴 竹原美豚低温ロースト 香草仕立て

お食事

ご飯 桜海老と横浜産めかぶご飯

留椀 お味噌汁

水菓子 いちご クリーム餡 季節のフルーツ

二十四節気 ¥ 6,600

お座付 桜昆布だし

前菜 季節の九種盛り合わせ

椀物 桜鯛と蛤の炊き合わせ

焼き物 一先の若狭焼き

強肴 竹原美豚低温ロースト 香草仕立て

お食事

ご飯 桜海老と横浜産めかぶご飯

留椀 お味噌汁

水菓子 いちご クリーム餡 季節のフルーツ

カジュアル ¥ 5,500

お座付 桜昆布だし

前菜 季節の三種盛り合わせ

椀物 桜鯛と蛤の炊き合わせ

強肴 竹原美豚低温ロースト 香草仕立て

お食事

ご飯 桜海老と横浜産めかぶご飯

留椀 お味噌汁

水菓子 いちご クリーム餡 季節のフルーツ

KITCHEN MANE

※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

ヴィーガンフルコース

¥ 9,000

お座付き 桜昆布だし

前菜 季節の前菜九種

椀物 かぶらの茶碗蒸し きのこ餡

高台 有機野菜のバーニャカウダ

お凌ぎ 五島とろろうどん

焼き物

竹の子の木の芽焼

ナス田楽

厚揚げ甘味噌がけ

メイン

大豆ミートの照り焼きハンバーグ

お食事

キャベツと薄揚げの炊き込みご飯

味噌汁

香の物

デザート

いちご クリーム餡 他季節のフルーツ

ヴィーガンカジュアルコース

¥ 7,000

お座付き 桜昆布だし

前菜 季節の前菜九種

椀物 かぶらの茶碗蒸し きのこ餡

お凌ぎ 五島とろろうどん

メイン

大豆ミートの照り焼きハンバーグ

お食事

キャベツと薄揚げの炊き込みご飯

味噌汁

香の物

デザート

いちご クリーム餡 他季節のフルーツ

KITCHEN MANE

※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

Full Course ¥ 8,800

Amuse

"Konbu-seaweed stock and cherry blossom clear soup"

Appetizer

"Seasonal nine assorted appetizers"

Boiled food bowl

"Simmered cherry bass with clam"

Mukozuke

"3 kinds of Sushi"

Grilled dish

"Grilled grunt, Fried halfbeak and plum with sea-weed and unused fish rolled with Domyoji mochi powder"

Main dish

"Grilled salty-sweet pork from Fukuoka prefecture"

"Mixed rice with beans and miso soup"

Sweets

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

七十二候 ¥ 7,700

Amuse

"Konbu-seaweed stock and cherry blossom clear soup"

Appetizer

"Seasonal nine assorted appetizers"

Boiled food bowl

"Simmered cherry bass with clam"

Mukozuke

"3 kinds of Sushi"

Fried dish

"Fried halfbeak and plum with sea-weed"

Main dish

"Grilled salty-sweet pork from Fukuoka prefecture"

"Mixed rice with beans and miso soup"

Sweets

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

二十四節気 ¥ 6,600

Amuse

"Konbu-seaweed stock and cherry blossom clear soup"

Appetizer

"Seasonal nine assorted appetizers"

Boiled food bowl

"Simmered cherry bass with clam"

Grilled dish

"Grilled grunt"

Main dish

"Grilled salty-sweet pork from Fukuoka prefecture"

"Mixed rice with beans and miso soup"

Sweets

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

Casual Course ¥ 5,500

Amuse

"Konbu-seaweed stock and cherry blossom clear soup"

Appetizer

"Seasonal three assorted appetizers"

Boiled food bowl

"Simmered cherry bass with clam"

Main dish

"Grilled salty-sweet pork from Fukuoka prefecture"

"Mixed rice with beans and miso soup"

Sweets

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

KITCHEN MANE

※Tax is included.

※If you have any food allergy or food you can not eat, please let us know.

Vegan Full Course

¥ 9,000

Amuse

"Konbu-seaweed stock and cherry blossom clear soup"

Appetizer

"Seasonal nine assorted appetizers"

Simmered Bowl

"Vegan Chawan-mushi with mushroom sauce"

Takadai

"Organic vegetable with vegan bagna cauda"

Oshinogi noodle bowl

"Goto udon noodle with grated yam"

Grilled dish

"Grilled bambooshoot"

"Grilled eggplant with miso sauce"

"Fried tofu with sweet miso paste"

Main dish

"Soy meat Teriyaki chopped steak"

Oshokuji

"Mixed rice with cabbage and thin fried tofu"

"Miso soup"

"Japanese pickles"

Sweets

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

Vegan Casual Course

¥ 7,000

Amuse

"Konbu-seaweed stock and cherry blossom clear soup"

Appetizer

"Seasonal nine assorted appetizers"

Simmered Bowl

"Vegan Chawan-mushi with mushroom sauce"

Oshinogi noodle bowl

"Goto udon noodle with grated yam"

Main dish

"Soy meat Teriyaki chopped steak"

Oshokuji

"Mixed rice with cabbage and thin fried tofu"

"Miso soup"

"Japanese pickles"

Sweets

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

KITCHEN MANE

※Tax is included.

※If you have any food allergy or food you can not eat, please let us know.



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
本日の白ワイン Today's white wine	G / ¥1,200
オーガニック 赤ワイン Organic red wine	G / ¥880 B / ¥3,850
本日の赤ワイン Today's Red wine	G / ¥1,200

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
バラントイン 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

ETHICAL GIN

廃棄予定のパドワイザーから生まれた ジン“REVIVE”トニック Ethical gin “REVIVE” tonic	¥1,300
日本酒の酒粕から生まれた ジン“LAST”トニック Ethical gin “LAST” 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

20時以降承ります | Available from 8 p.m.

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
ヴィーガンラーメン 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井 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

小麦 wheat 卵 egg 乳製品 dairy 海老 shrimp
蟹 crabs 蕎麦 buckwheat 落花生 peanuts



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
本日の白ワイン Today's white wine	G / ¥1,310
オーガニック 赤ワイン Organic red wine	G / ¥990 B / ¥3,960
本日の赤ワイン Today's Red wine	G / ¥1,310

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

ETHICAL GIN

廃棄予定のパドワイザーから生まれた ジン"REVIVE"トニック Ethical gin "REVIVE" tonic	¥1,430
日本酒の酒粕から生まれた ジン"LAST"トニック Ethical gin "LAST" 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	ヴィーガンラーメン  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

 小麦 wheat  卵 egg  乳製品 dairy  海老 shrimp
 蟹 crabs  蕎麦 buckwheat  落花生 peanuts