

## フルコース ￥8,800

お座付 横浜産真昆布だし

前菜 季節の九種盛り合わせ

椀物 新牛蒡洋風摺流し

向付

お寿司三種 精進茶碗蒸し

焼き物 金目鯛の煮付け

強肴 竹原美豚低温ロースト

お食事 熊本県牛深産糸あおさ雑炊 香の物

デザート

ヴィーガンアイス 白桃蜜煮 日本酒ゼリー

## 二十四節気 ￥7,150

お座付 横浜産真昆布だし

前菜 季節の九種盛り合わせ

椀物 新牛蒡洋風摺流し

焼き物 一先の木の芽焼き あしらい

強肴 竹原美豚低温ロースト

お食事 熊本県牛深産糸あおさ雑炊 香の物

デザート

ヴィーガンアイス 白桃蜜煮 日本酒ゼリー

## カジュアル ￥5,500

お座付 横浜産真昆布だし

前菜 季節の三種盛り合わせ

椀物 新牛蒡洋風摺流し

強肴 竹原美豚低温ロースト

お食事 熊本県牛深産糸あおさ雑炊 香の物

デザート

ヴィーガンアイス 白桃蜜煮 日本酒ゼリー

## ヴィーガンコース ￥7,000

お座付き 横浜産真昆布だし

前菜 季節の前菜九種

椀物 精進茶碗蒸し

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 熊本県牛深産糸あおさ雑炊 香の物

デザート

ヴィーガンアイス 白桃蜜煮 日本酒ゼリー

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

“Makonbu-seaweed stock ” Makonbu made in Yokohama

### Appetizer

“Seasonal nine assorted appetizers”

### Boiled food bowl

“Burbock potage”

### Mukozuke

“3 kinds of Sushi” “Vegan Chawan-mushi” “3 kinds of TUMAMI”

### Fish dish

“Boiled red snapper”

### Main dish

“Grilled pork from Fukuoka prefecture”

“ZO-SUI Rice porridge of sea lettuce” “Tukemono”

### Sweets

“Vegan ice cream with NIHONSYU jelly and seasonal fruits”

## Vegan Course    ¥ 7,000

### Amuse

“Makonbu-seaweed stock ” Makonbu made in Yokohama

### Appetizer

“Seasonal nine assorted appetizers”

### Simmered Bowl

“Vegan Chawan-mushi”

### Oshinogi noodle bowl

“Goto udon noodle with grated yam”

### Main dish

“Soy meat Teriyaki chopped steak”

### Oshokuji

“ZO-SUI Rice porridge of sea lettuce” “Tukemono”

### Sweets

“Vegan ice cream with NIHONSYU jelly and seasonal fruits”

## 二十四節気 -Nijyusisekki    ¥ 7,150

### Amuse

“Makonbu-seaweed stock ” Makonbu made in Yokohama

### Appetizer

“Seasonal nine assorted appetizers”

### Boiled food bowl

“Burbock potage”

### Fish dish

“Grilled ISAKI KINOMEYAKI”

### Main dish

“Grilled pork from Fukuoka prefecture”

“ZO-SUI Rice porridge of sea lettuce”

### Sweets

“Vegan ice cream with NIHONSYU jelly and seasonal fruits”

## Casual Course    ¥ 5,500

### Amuse

“Makonbu-seaweed stock ” Makonbu made in Yokohama

### Appetizer

“Seasonal three assorted appetizers”

### Boiled food bowl

“Burbock potage”

### Main dish

“Grilled pork from Fukuoka prefecture”

“ZO-SUI Rice porridge of sea lettuce”

### Sweets

“Vegan ice cream with NIHONSYU jelly and seasonal fruits”

KITCHEN MANE

※Tax is included.

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