

# PLANT-BASED MENU

## プラントベース メニュー

18,000 (19,800)

①  Seasonal Vegetables Potage, Plant Based Caviar  
季節野菜のポタージュ プラントベース キャビア

②  Teppan Salad Gourmand,  
Plant Based Foie Gras,  
Balsamic Dressing  
鉄板サラダグルマン  
プラントベース フォアグラ  
バルサミコ ドレッシング

③  Eggplant, Saikyo Miso Sauce, Black Truffle  
米茄子 西京味噌田楽 黒トリュフ

④  Makkari "Wakimizunosato" Tofu Steak  
Seasonal Vegetables  
真狩 "湧き水里" 豆腐ステーキ  
旬野菜

⑤  Hokkaido Root Vegetables, Aomori Garlic,  
"Nanatsuboshi" Rice  
Pickled Vegetables, Konbu Stock Miso Soup  
北海道産根菜、青森ニンニク  
"ななつぼし"  
漬物 味噌汁

## PIERRE HERMÉ PARIS Dessert ピエール・エルメ・パリ デザート

"Nanatsuboshi" rice sourced from Rankoshi Town  
蘭越町のななつぼし米を使用しています

 Signature Dish  Vegetarian  Gluten  Dairy  Egg  Seafood  Shellfish  Nuts  Spicy  
シグネチャーディッシュ ベジタリアン グルテン 乳製品 卵 魚介類 貝類 ナッツ類 スパイシー

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

Menu items and their area of origin are subject to change, according to market supply.

All prices in brackets are quoted in Japanese Yen inclusive of consumption tax and are subject to a 15% service charge.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申しつけください。  
上記メニューは市場の仕入れ状況により産地や内容に変更が発生する場合がございますので了承ください。  
( )内の価格は消費税込みの価格で別途サービス料(15%)を申し受けます。