

Special autumn, winter menu

期間限定メニュー、この季節しか味わえないメニューをどうぞ



きのこ山

きのこの味噌バタークリームにゆうめん

トリュフオイル・ブラックペッパー・パルミジャーノレジャーノ
水菜・椎茸・エリンギ・バター・ブラウンマッシュルーム

きのこの旨味が溶け込んだ、
有機豆乳仕立ての白味噌クリームスープに、
きのこたちを乗せました。

1,080円(税込1,188円)

極 たかたや卵いなり

いなり揚げ・ほうじ茶酢飯・卵
トリュフオイル・ディル・いぶりがっこ

クリームチーズのまろやかなソースの
卵サラダに、トリュフ風味の卵黄と
いくらをのせた、贅沢な味わいです。

600円(税込660円)





和栗BENTO

丁寧に裏ごしたふわふわの極上和栗

酒粕ジェラート・ほうじ茶・エスプーマ・和栗

ティーファーム井ノ倉の大和茶と名酒みむろ杉の酒粕を使った自家製ジェラート、そしてそれらをつなぐ新鮮な純生クリーム。それぞれがそれぞれのおいしさを主張しながら三位一体という言葉そのもののように溶け合い、混じり合い口いっぱい幸せな秋が広がります。

1,200円(税込1,320円)

