

【DINNER】

VEGAN COURSE 11000

Green Salads
グリーンサラダ

Grilled Sesame Tofu
焼胡麻豆腐

Shitake Mushroom Hand Roll Sushi
どんこ椎茸 手巻き寿司


Vegetable Grilled or Tempura
焼野菜 or 天麩羅

Boiled Tofu
湯豆腐

Japanese Premium Clay Pot Rice
“龍の瞳” 土鍋ご飯

Seasonal Fruits
季節のフルーツ

APPETIZERS

 Green Salads Half 1,500 / Full 2,400
京野菜サラダ

 Grilled Sesame Tofu 1,200
焼胡麻豆腐

 Shitake Mushroom Hand Roll Sushi 1,300
どんこ椎茸 手巻き寿司

MAIN DISH

 Grilled Vegetable 3,900
焼野菜

 Tempura Vegetable 3,900
天麩羅

FINISHING DISH

 Japanese Premium Clay Pot Rice 2,300
“龍の瞳” 土鍋


DESSERT

Premium Strawberry Shaved Ice 2,700
謹製 苺かき氷

Mochi Ice Cream 1,300
おもちアイス大福

Matcha Basque Cheesecake 1,300
抹茶バスクチーズケーキ

 Seasonal Fruits 1,200
季節のフルーツ

 Mark is vegan menu. This label indicates that the dish does not contain animal products (including meat, fish, dairy products, eggs, and honey) as ingredients. However, some may be used as secondary ingredients, so please ask our staff.

Please note that items without the mark are not vegan and contain animal products.
マークが付いているメニューはヴィーガン対応のお料理です。

原材料に動物性食品(肉・魚・乳製品・卵・蜂蜜を含む)を使用していないお料理に表記しております。
2次原料として使用している場合がございますので、スタッフまでお尋ねください。

なお、マークが付いていないお料理は動物性食品を使用しております。