

兆 -Kizashi-

Pumpkin Koji Soup

南瓜麹のスープ

Marinated Seasonal Vegetable Salad

旬野菜のマリネサラダ

Roasted and Fried Vegetable Plate

ロースト野菜と揚げ野菜のプレート

Zucchini Risotto

ズッキーニのリゾット

Coffee or Japanese black tea

コーヒーorいわた和紅茶

3,500



Please note: Menu may vary depending on weather, season, and availability.
※天候や季節、仕入れ状況などの影響により、予告なくメニュー内容が変更となる場合がございます。

開 -Kai-

Weekdays Only 平日限定

Seasonal Vegetable Soup

季節野菜のスープ

Green Salad

グリーンサラダ

Seasonal Vegetables and Charcoal-Grilled Chicken with Balsamic Sauce

旬野菜と銘柄鶏の炭火焼 バルサミコソース

Bread

パン

Coffee or Japanese black tea

コーヒー or いわた和紅茶

3,500



Please note: Menu may vary depending on weather, season, and availability.
※天候や季節、仕入れ状況などの影響により、予告なくメニュー内容が変更となる場合がございます。

澄-Cho-

Roasted Pumpkin Flan
ローストバターナッツのフラン

Winter Melon Fritters with Shrimp and Roasted Tomato Tartare
冬瓜のフリット とんがらしエビと焼きトマトのタルタル

Please choose one main dish
下記よりメイン1品をお選びください

Benifuji Trout with Parsnip Vermouth Sauce
A_紅富士鱒 パースニップのベルモットソース

Charcoal-Grilled Chicken with Maitake Mushroom Foam Sauce
B_銘柄鶏の炭火焼 舞茸の泡ソース

Roasted Green Tea Mousse Wrapped in Soft Mochi, Drizzled with Kuromitsu Syrup
ほうじ茶の結び

Coffee or Japanese black tea
コーヒーorいわた和紅茶

Bread
パン

5,000



Please note: Menu may vary depending on weather, season, and availability.
※天候や季節、仕入れ状況などの影響により、予告なくメニュー内容が変更となる場合がございます。

雫 -Shizuku-

Roasted Pumpkin Flan
ローストバターナッツのフラン

Eggplant and Bonito
イチローファームさんの茄子 戻り鰹

Benifuji Trout with Parsnip and Vermouth Sauce
紅富士鱒 パースニップのベルモットソース

Charcoal-Grilled Chicken with Maitake Mushroom Foam Sauce
銘柄鶏の炭火焼 舞茸の泡ソース

Bread
パン

Roasted Green Tea Mousse Wrapped in Soft Mochi, Drizzled with Kuromitsu Syrup
ほうじ茶の結び

Coffee or Japanese black tea
コーヒーorいわた和紅茶

6,500



Please note: Menu may vary depending on weather, season, and availability.
※天候や季節、仕入れ状況などの影響により、予告なくメニュー内容が変更となる場合がございます。