



WINTER SELECTION 2025

LC Local Ingredient 地元の素材を使用

VG Vegan-friendly menu ヴィーガン対応メニュー

JAPANESE SAKE

LC **SHIRASASA TSUZUMI Junmai** 850
白笹鼓 純米

It has a subtle, chewy taste reminiscent of freshly cooked rice. It has the richness and full-bodied flavor of rice. It's best enjoyed hot in the winter.

ほのかに感じるもちもちとした炊き立てのお米のような味わい。
米のコクとふくよかな旨味。冬場は熱燗がおすすめです。

Kanei Sake Brewery (Hadano, Kanagawa)
金井酒造店（神奈川県秦野市）

LC **KUROZASA Revive Junmai Ginjo** 980
黒笹 Revive 純米吟醸

This neo-classical sake has the perfect balance of acidity and crispness that is characteristic of sake, and the fruitiness of a aged pear.

日本酒らしさを感じられる酸/キレのバランス感と熟成された西洋梨のような果実感を併せ持ったネオクラシックな日本酒です。

Kanei Sake Brewery (Hadano, Kanagawa)
金井酒造店（神奈川県秦野市）

APPETIZER

Roasted Potatos with Smoked Salmon and Anchovy 750
スモークサーモンとアンチョヴィの韓国のりポテサラ

Sweet Shrimp and Cucumber Tartar (Wasabi Vinaigrette) 820
甘海老と胡瓜のタルタル (刻みワサビヴィネグレット)

Kiwifruit and Kale Salad with Mint Lemon Dressing 1,100
LC VG キウイフルーツとケールのサラダ (ミントのレモンドレッシング)

Kiwi Fruit — Yago Farm (Odawara, Kanagawa)
キウイフルーツ — 矢郷農園 (神奈川県小田原市)

HOT DISH

Tomato Soup Made of Sake Lees with Clams and Mussels 1,400
LC ハマグリとムール貝 根野菜のトマト粕汁

Sake Lees — Kanei Sake Brewery (Hadano, Kanagawa)
酒粕 — 金井酒造店 (神奈川県秦野市)

Shrimp and Mugwort Ajillo with Sansho 1,420
海老と蓬薺の山椒風味アヒージョ

Pumpkin Hummus and Seasonal Steamed Vegetables 1,450
VG パンプキンフムスと季節の蒸し野菜

MAIN

Rare Bonito and Boursin Aille Cutlet with Celery Root Puree 1,650
カツオとブルサンアイユのレアカツ 根セロリのピューレ

Curry-flavored Soy Milk Vegetable Pot-au-feu with Yuba 1,380
LC カレー風味の豆乳と湯葉のベジタブルポトフ

You can choose to finish with RICE or PHO.
🍚のご飯 or フォーどちらかをお選びいただけます。

Hakone Seiroku Mishima Vegetables (Mishima, Shizuoka)
箱根西麓三島野菜 (静岡県三島市)

*Yuba is tofu skin.

DESSERT

Sweet Potato Catalana 800
LC サツマイモのカタラーナ

Egg — Asagirikougen Farm (Fujinomiya, Shizuoka)
卵 — あさざり高原ファーム (静岡県富士宮市)