

ビーガンメニュー

一万二千元

(税・サービス料別)

五月二日からこちらの献立になります。
献立は当日の仕入れの状況にて異なる場合がございます。何卒ご了承下さい。
出汁も含め、肉・魚・牛乳・卵などの動物性の食材は不使用です。

猪口替り

緑のスムージー(緑野菜とオレンジ)、白味噌)

果物と野菜を生のままミキサーにかけ少量のみそで香りを付けました
ベジタブルファーストで体の調子を整えます

先付

初夏の野菜と乾物の葛仕立て 木の芽と生姜の香り

アスパラと赤ピーマンを昆布だしでさつと茹で、干しシイタケ・煎り大豆
と合わせ、大徳寺納豆で味を付けました

向付

自家製こんにやくを落味噌で

自家製こんにやくを刺身で落の薑を練りこんだ味噌で召し上がって頂きます

椀盛

手作り胡麻豆腐の揚げ出し 沢煮椀仕立て

練りごまを本葛と濃い昆布だしで練り上げ、油で揚げ、人参・牛蒡など
香り野菜と合わせ沢煮椀仕立てにしました
山葵の香りで召し上がって頂きます

口直し

塩こうじ豆腐 花穂

濃度の濃い豆乳に塩こうじを和せて豆腐にしました
塩こうじが豆乳の甘さを引き立てます

焼き物

蓬麩田楽 粟麩の七味醤油かけ 焼きそら豆 藻塩かけ

蓬麩を低温で揚げて木の芽味噌を塗り、粟麩は七味醤油を合わせました
旬のそら豆は莢ごと焼いて藻塩を振りました
シンプルな豆の甘みをお楽しみください

強肴

春キャベツの巻繊包み焼き ハーブの風味 味噌ドレッシングかけ

山芋と豆腐に木耳・百合根を合わせてキャベツで包みハーブと共に蒸し焼きにしました
オリーブオイルと味噌のソースでお召し上がり頂きます

御飯・味噌汁・香の物

KUKI オリジナルご飯 百年ぬか床の香の物 湯葉の赤だし

おひつに移して粗熱を取り、米本来のおいしさをご提供致します
香の物は百年間つぎ足されたぬか床につけた野菜たち。百年のお味をお楽しみください
湯葉の赤だしとご一緒に

水物

豆甘露を梅酒シロップと黒蜜で