



VEGETARIAN MENU

£175 per person with a glass of Champagne on arrival

枝豆 山椒塩 Edamame, sansho pepper sea salt | VG, GF

麦味噌汁

Barley miso soup, carrots, daikon, wakame, silken tofu | VG

ビートルート カルパッチョ

Beetroot carpaccio, goma ponzu, tofu cream, rice crackers | VG, GF

きのこトリュフ餃子

Japanese mushroom & truffle gyoza, yuzu ponzu dipping sauce | VG

おまかせ寿司盛合せ

Kyoto vegetarian sushi platter | VG

かぼちゃ天婦羅

Kabocha tempura, ao nori & shichimi salt, tentsuyu sauce | VG

ヴィーガン帆立焼き

Vegan scallops, hijiki ni, pickled carrots, yuzu & kurozu reduction | VG, GF

抹茶そば炒め トリュフ照り焼き

Wild mushroom matcha soba noodles, truffle teriyaki | V

DESSERT

サントリーウィスキー ベイクドアラスカ Suntory Whisky baked Alaska | V