

SEASONAL DINNER COURSE

Premium

11,500

STARTER

Cauliflower Blancmange with Nanko Ume and Beet Sauce

カリフラワーのブランマンジェ 南高梅とビーツのソース

APPETIZER

Domestic Salmon Confit and Tartlet

Served with Wakayama Partially Dried Japanese Persimmon
and Butternut Squash Sauce国産サーモン 2種類の調理法 低温コンフィとタルトレット
和歌山県のあんぼ柿とバターナッツかぼちゃ

SECOND APPETIZER

Kishu Dock and Root Vegetable Caillette
and Wakayama Nunohiki Daikon Confit紀州鴨と根菜のカイエット
わかやま布引だいこんのコンフィにのせて

SOUP

Ryujin Shiitake Mushroom, Free-range Egg Royale with Chestnut Velouté

龍神産生しいたけと和歌山県のきのこ 平飼卵のロワイヤル 栗のブルーテと共に

FISH DISH

Roasted Long-tooth Grouper and Citrus Unshu with Grilled Eggplant Puree
Flavored with Mikan Citrus Shichimi and Citrus Vin Blanc Sauceクエと温州みかんのロースト みかん七味風味の焼きナスのピュレ添え
柑橘風味のヴァンプランソース

MEAT DISH

Grilled Domestic Beef Sirloin with Plum flavored Meat Miso
and Roasted Vegetables Served with Mustard Au Jus梅にくみそで焼き上げた国産牛サーロイン 粒マスタード風味のジュソース
季節野菜のロティを添えて

OPTION

Domestic Beef Fillet 100g

国産牛フィレ (+¥2,500)

Kumano Beef Sirloin 100g

熊野牛サーロイン (+¥6,000)

DESSERT

Wakayama Fig Mousse, Mikan Ice Cream and White Wine Jelly
Topped with Raspberry

和歌山県産イチジクのムース みかんアイスクリームと白ワインジュレ

COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶

※All rice used in our dishes is produced in Japan. ※お米は、国産米を使用しております。

To the guests who have some allergy to specific ingredients, please inform us the detail when ordering.
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。