

# SEASONAL DINNER COURSE

## Standard

8,800

### STARTER

Sea Urchin Bread Pudding with Bubbles of Wakayama Tangerine Honey  
雲丹のパンベルジュ 和歌山県産みかん蜂蜜の泡で

### APPETIZER

Grilled Wakayama Striped Horse Mackerel with Jabara  
and Cream Cheese Sauce, and Spring Vegetables with Jabara Honey Flavor  
和歌山県産シマアジの炙り じゃばらとクリームチーズのソース  
春野菜と共に じゃばら蜂蜜テイスト

### SOUP

Fresh Onion Potage Served with Gorgonzola Cheese Mousse  
and Honey Melba Toast  
新玉葱のポタージュ ゴルゴンゾーラチーズのムースと  
メルバトーストを添えて

### MAIN DISH

Honey Roasted Chicken and Pan-Fried of Seabream Sauce Mornay  
with Roasted Seasonal Vegetables  
みかん鶏のハニーロースト 鯛のポワレ ソースモルネー  
季節野菜のロースト

#### OPTION

Honey Roasted Chicken and Seared Yellowfin Tuna Steak  
みかん鶏とマグロのレアステーキ (+¥800)

American Beef Sirloin 100g  
アメリカ産サーロイン (+¥1,000)

Domestic Beef Sirloin 100g  
国産牛サーロイン (+¥1,800)

Domestic Beef Fillet 100g  
国産牛フィレ (+¥3,100)

Kumano Beef Sirloin 100g  
熊野牛サーロイン (+¥6,400)

### DESSERT

White Chocolate Mousse  
with Maruhime Flavored Wakayama Tangerine Honey  
まりひめのホワイトチョコムース 和歌山県産みかん蜂蜜の香り

### 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。

All prices include consumption tax and service charge.  
表記料金には消費税・サービス料を含みます。