

# SEASONAL DINNER COURSE

## Standard

8,800

### STARTER

Local Chicken Pate with Quail Egg in Ume Vinegar

紀の国みかんどりのパテ うずらの卵の梅酢ピクルスを添えて

### APPETIZER

Summer Vegetables and Seafood Terrine with Plum Ravigote Sauce

夏野菜と魚介のテリーヌ 南高梅のラヴィゴットソース

### SOUP

Seafood and Vegetables Minestrone with the Flavor of Lemon Pepper

魚と野菜のミネストローネ レモン胡椒の香り

### FISH DISH

Poached Long-tooth Grouper with Saffron Sauce

Served Ratatouille and Hummus

クエのポッシェ サフランソース ラタトゥイユとフムスとともに

### MEAT DISH

Grilled Wakayama Pork Sirloin with Basil and Olive Pesto

和歌山県産豚ロース肉のグリル オスティア風オリーブとバジルのソースで

#### OPTION

American Beef Sirloin 100g

アメリカ産 サーロイン (+¥1,200)

Domestic Beef Sirloin 100g

国産牛 サーロイン (+¥2,500)

Domestic Beef Fillet 100g

国産牛 フィレ (+¥3,500)

Kumano Beef Sirloin 100g

熊野牛 サーロイン (+¥7,000)

### DESSERT

Fromage Blanc Ice Cream and Grapefruit Jelly

with Kawazoe Green Tea Powder

フロマージュブランのアイスクリーム グレープフルーツゼリー

川添茶の香りとともに

### 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。