

SEASONAL DINNER COURSE

Premium

11,500

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

PASTA

Chilled Cappellini with Wakayama Ripe Tomato and Basil Granite
with Ricotta Cheese

和歌山県産完熟トマトの冷製カッペリーニ

リコッタチーズとバジルのグラニテ

FISH DISH

Roasted Long-tooth Grouper with Bell Pepper Sauce

Served Summer Vegetable Arancinoto look like Long-tooth Grouper Chazeuke

クエのロースト パブリカのソース 夏野菜のアランチーニ添え クエ茶漬けに見立てて

MEAT DISH

Grilled Kumano Beef and Boudin Blanc Sausage
with Kinzanji Miso Sauce and Ume Mustard

熊野牛もも肉のグリルと和歌山県産豚ソーセージのデュオ

金山寺味噌ソースと梅マスタード

OPTION

Domestic Beef Sirloin 100g

国産牛サーロイン (+¥1,000)

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

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。

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。