

# 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。