

# 季節の和会席

11,500

## Appetizer

Halfbeak and Rape Blossoms Sandwiched  
Horse Mackerel Sandwiched between Sheets of Kelp and Red Perilla Jelly /  
Jabara Vinegared Squid and Zucchini /  
Sweetfish Confit with Mint and Cucumber Sauce /  
Octopus with Flavor Sauce / Seared Scallop with Hassaku Orange /  
Seared Scallop Layered with Hassaku Citrus / Edamame Tofu with Nanko-Ume  
昆布締め鰯と赤紫蘇のジュレ /  
じゃばら風味のアオリイカとズッキーニのマリネ /  
鮎の和風コンフィ ミントと胡瓜のソース / 真蛸の香味ソースがけ /  
帆立の炙り 和歌山県産八朔重ね / 枝豆腐 南高梅を添えて

## Sashimi

Tuna, Greater Amberjack, Japanese Sea Bass with Yuasa Soy Sauce  
鮪 勘八 鱸の木の芽洗い 湯浅醤油の樽仕込み醤油

## Option

Grilled Abalone +2,500  
鮑の踊り焼き

## Hot Pot Dish

Citrus Flavored Kumano Beef Shabu-shabu  
柑橘薫る熊野牛のしゃぶしゃぶ

## Grilled Dish

Simmered and Grilled Long-tooth Grouper and  
Grilled Long-tooth Grouper with Salted Rice Malt with Wakayama Spice  
クエの煮焼きと塩麹焼きの二種盛り 和歌山県産薬味

## Gold Dish

Fried and Marinated Pike Conger and Summer Vegetables  
with Daidai Ponzu Vinegar  
鱧と夏野菜の揚げびたし プレミア和歌山認定橙ぽん酢を使って

## Noodles

Ume Flavored Somen with Long-tooth Grouper Broth  
and Long-tooth Grouper Tempura  
クエの出汁で食べる梅そうめん クエの天ぷらを添えて

## Dessert

Arakawa Peach Pudding with Rose Jelly  
あら川の桃プリン ローズゼリーとともに

## Coffee or Tea

Coffee or KAWAZOE Tea  
コーヒー または 川添茶