

SEASONAL DINNER COURSE

Premium

11,500

STARTER

Gougeres made with Japanese Roasted Grain Powder
and Chamomile Tea flavored Whipped Cream

はったい粉グジェール カモミール風味のクリーム

APPETIZER

Marinated Yellowfin Tuna and Root Vegetable Salad
with Lemon Gras and Safran Jelly

キハダマグロのマリネとカラフルな根菜のサラダ仕立て
レモングラス香るサフランジュレにのせて

SECOND APPETIZER

Seasonal Vegetable Vol-au-vent with Domestic Beef Ragu
and Chicken Served with Ginger Sauce

国産牛肉のラグーと紀の国みかんどり 季節野菜のヴォロヴァン
生姜風味

SOUP

Creamy Beet Soup with Fried Scallop

ビーツのクリームスープ ホタテのフリットを付け合わせて

FISH DISH

Long-tooth Grouper and Cauliflower Gratin with Thyme

和歌山県産クエとカリフラワーのグラチネ タイムの香り

MEAT DISH

Slow Roasted Duck Breast with Citrus Sauce and Green Tea Powder,
Served with Candid Burdock and Carrot

紀州鴨むね肉の低温ロースト 柑橘と川添茶のアクセント
牛蒡と人参のグラッセを添えて

OPTION

Domestic Beef Sirloin 100g

国産牛サーロイン (+¥1,500)

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

Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream and Nank Plum Sauce

ショコラショー バニラアイスと共に 南高梅の香り

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。

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。