

# SEASONAL COURSE for Autumn

## PREMIUM

8,500

### STARTER

県産鹿と猪のパテドカンパーニュ 南高梅のアクセント

### APPETIZER

串本産マグロの炙りとマグとの生ハム  
富有柿とバルサミコのソース

### SOUP

龍神椎茸のポタージュ 紀州うめ鶏のつみれ トリュフの香り

### POISSON

和歌山で獲れる魚と足赤海老のヴァプール 古座川ゆずの香り

### VIANDE

国産牛サーロインと県産鹿肉のグリル  
有田蜜柑（味皇）風味の赤ワインソース

### SUSHI

ビネガーでメたちやりこ寿司

### DESSERT

マロンタルト バニラアイス添え 観音はちみつをかけて

### COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶