

SEASONAL COURSE for Autumn

STANDARD

6,500

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

POISSON

和歌山で獲れる魚と若布のヴァプール 古座川ゆずの香り

VIANDE

国産牛 梅酢瞬間マリネのグリル 秋野菜のロースト添え

SUSHI

ビネガーでめたちやりこ寿司

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