

SEASONAL COURSE

for autumn

PREMIUM

8,500

STARTER

はじまりの一皿

APPETIZER

Half Cocked of Local Fish with Egg Plant Puree,
Balsamic Sauce of Autumn Fruit

和歌山で水揚げされた魚のミキュイ 焼きナスのピューレ
秋果実のバルサミコンソース

SOUP

Soup of Local Pumpkin Cappuccino Style

県産南瓜のポタージュ カプチーノ仕立て

WARM APPETIZER

Roasted Longtooth grouper
with White Wine Sauce Mandarin Flavor

クエのポワレ 蜜柑風味のヴァンプランソース

MAIN

Grilled KUMANO Beef and Local SHIITAKE Mushroom
with Cream Soy Sauce

MEHARI-SUSHI (Rice Ball Wrapped in Pickled Leaf)

熊野牛と龍神椎茸のグリル 湯浅醤油のクリームソース
一口めはり寿司

DESSERT

Burned Cream of Local Sweet Potato
with Vanilla Ice Cream

打谷農園サツマイモのクリームブリュレ
バニラアイスクリーム添え

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。