

SEASONAL COURSE

for autumn

STANDARD

6,500

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
秋果実のバルサミソース

SOUP

Soup of Turnip with Flavor Japanese Pepper

蕪のポタージュ 和歌山山椒の香り

WARM APPETIZER

Sword Fish and Local SHIITAKE Mushroom Baked in Foil,
Citrus SUDACHI Flavor

太刀魚と串本椎茸のカルトッチョ 酢橘のアクセント

MAIN

Grilled Domestic Beef and Roasted Autumn Vegetable
MEHARI-SUSHI (Rice Ball Wrapped in Pickled Leaf)

国産牛サーロインのグリル 秋野菜のロースト添え
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。

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.
表記料金に別途、サービス料 (10%) および消費税を加算させていただきます。