

# SEASONAL DINNER COURSE

## Standard

7,900

### AMUSE

Half Cooked Grunt with Tasmania Mustard Sauce,  
Flavoured Pepper and Local Lemon

紀伊水道で獲れるイサキのミキュイ タスマニアマスタードソース  
地産レモン胡椒のアクセント

### APPETIZER

Local Venison Carpaccio and Rillettes  
with Balsamic Sauce, Tartar of Local Persimmon and Red Rice

古座川清流鹿カルパッチョとリエット  
自然農園赤米と九度山柿のタルタル 熟成バルサミソース

### SOUP

Soup of Pumpkin and Chestnut

栗カボチャのポタージュ 秋の味覚のアクーヴェル

### FISH DISH

Persillade Style of Local Fish with Local Green Peas,  
Bulbil and Ginkgo Saute, Sauce of Eggplant and Autumn Fruit

白浜鮮魚直送魚のベルシヤード風 紀州うすい豆、むかご、銀杏のソテー  
県産秋果実と焼きナス2種のソース

### MEAT DISH

Baked Minced Meat of WAKAYAMA Brand Pork  
and Vegetable Rolled by Domestic Beef  
with Roasted Local Turnip and SHIITAKE Mushroom, Local MISO Sauce

国産牛、紀州うめ豚のポービエット  
串本椎茸、和歌山産蕪のロースト添え 地場産のもろみソース

### RICE

SUSHI Plum Vinegared Mackerel  
accent WAKAYAMA Japanese Pepper and Perilla

和歌山山椒と紫蘇を利かせた銀シャリ  
梅酢炙紀州サバSUSHI

### DESSERT

Mascarpone Cheese Cream and KYOHO Grape Confiture

巨峰のコンフィチュール ふわふわマスカルポーネクリーム

### 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 include consumption tax and service charge.  
表記料金には消費税・サービス料を含みます。