

SEASONAL DINNER COURSE

Premium

10,300

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 熟成バルサミコンソース

SOUP

Consomme Soup accent Sweetfish

県産落ち鮎のコンソメ 酢橘とライムのコンフィ

FISH DISH

Steamed Longtooth Grouper with Fritter of Autumn Wild Vegetable
and Local Green Peas, Shellfish Sauce

紀州本クエのボワレ 紀州うすい豆と秋山菜のフリット
渡り蟹の濃厚アメリカーナソース

MEAT DISH

Grilled Local Duck and KUMANO Beef
with NANKO Plum mixed Red Wine Sauce,
Roasted Autumn Turnip and SHIITAKE Mushroom

熊野牛と有田産鴨のグリル
秋スズナと龍神椎茸添え 3か月熟成南高梅の赤ワインソース

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
梅酢メ紀州サバ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。

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。