

季節の和会席

10,300

Appetizer

季節の前菜盛り合わせ

Sashimi

本日の鮮魚盛り合わせ

Opiton +2,450

Ise Lobster (Two Orders Minimum)

伊勢海老 (2名様より)

Simmered Dish

Dutch Style Deep Fried Local Horse Mackerel

紀伊鯔オランダ煮 海老芝煮 里芋 蕪 青身 生麩 菊花餡

Seafood Dish

Autumn Baked Salmon with Egg

秋味の錦秋焼き 蓮根煎餅 紅葉甘藷 酢橘

Side Dish

Seared Cutlass Fish in Vinegared

太刀魚昆布メ炙り 蛇の目胡瓜 とんぶり

Meat Dish

Roasted Domestic Beef and Warm Vegetables
with YUASA Soy Sauce

国産牛低温ロースト

温野菜 串本産椎茸 県産レモン胡椒 湯浅醤油ソース

Rice Combo

Rice with Ginger-Simmered Tuna in Sweetened Soy Sauce
MISO Soup and Pickled Vegetables

串本産鮪の時雨煮御飯 赤出汁 香の物

Dessert

Chestnut Arrowroot Cake
with Local Persimmon and Vanilla Ice Cream

栗葛餅 九度山柿 バニラアイス

Coffee or Tea

Coffee or KAWAZOE Tea

コーヒー または 川添茶

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。

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。