

# SEASONAL COURSE

*for spring*

## PREMIUM

8,500

### STARTER

はじまりの一皿

### APPETIZER

Marinade KISHU Red Snapper with Citrus JABARA Jelly

紀州真鯛の桜花マリネ ジャバラのジュレ  
クレソンと和香味野菜のタルタル

### SOUP

Soup of Clam and Seaweed

地場魚でだしを取った蛤とヒトハメのスープ

### WARM APPETIZER

Steamed Local Seafood

南紀で水揚げされた魚介のマリニエール

### MAIN

Roasted KUMANO Beef and Local Chicken  
Rice with Whitebait in Green Tea  
Flavored Japanese Pepper

熊野牛と熊野地鶏のロースト 春野菜をちりばめて  
しらすご飯 茶漬けスタイル 和歌山県産山椒を利かせて

### DESSERT

Blancmanger of Soy Milk with Maple Flavor

豆乳のブラマンジェ メープル風味  
和歌山県産イチゴのグラス添え

### 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。