SEASONAL DINNER COURSE

Standard

STARTER

Asparagus Mousse and Dried Mullet Roe

アスパラガスのデュオ カラスミと共に

APPETIZER

Spanish Mackerel Mi Cuit and Mustard Marinade Rape Blossoms

鰆のミ･キュイと菜花のマスタードマリネ 陽春のイメージ

SOUP

Usui Green Peas and Lettuce Potage

印南町 うすい豆とレタスのポタージュ

FISH DISH

Steamed Sea Bream and Roasted New Potatoes
with Creamy Nanko Plum and Seaweed Sauce

鯛の蒸し焼きと新じゃがいものロースト 南高梅と海藻のクリームソース

MEAT DISH

Grilled Wakayama Pork Loin, Served on a Galette of
Spring Cabbage and New Onions, with an Accent of Mikan Shichimi

和歌山県産 豚ロース肉のグリル 春キャベツと新玉ねぎのガレットにのせて
みかん七味のアクセント

OPTION

American Beef Sirloin 100g
アメリカ産牛サーロイン(+¥1,200)

Kuroge-Wagyu Sirloin 100g
黒毛和牛サーロイン(+¥2,000)

Kuroge-Wagyu Fillet 100g
黒毛和牛フィレ (+¥3,000)

Kumano Beef Sirloin 100g
熊野牛サーロイン (+¥6,500)

DESSERT

Fromage Blanc Cream Cremeux
with Pistachio Ice Cream and Strawberry Sauce

フロマージュブランのクレムー ピスタチオアイスと春の香り

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。