

SEASONAL DINNER COURSE

Premium

11,500

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

鯖のミ・キュイと菜花のマスタードマリネ 陽春のイメージ

SECOND APPETIZER

Kishu Chicken in Pate Brick and Plum Flavored Tomato Fondue

紀州うめどりのパートブリック包み 南高梅を効かせたトマトフォンデュ

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

Herb-Crusted Roasted Wakayama Long-tooth Grouper,
Served on Steamed Spring Cabbage.

和歌山県産 クエの香草クルート焼き マリニエール風
春キャベツのエチュベにのせて

MEAT DISH

Grilled Domestic Beef with Foyot Sauce
and Cherry Blossom Flavored Red Wine Sauce

国産牛サーロインのグリル フォワイヨのマルブレ仕立て
桜香る赤ワインソース

OPTION

Kuroge-Wagyu Fillet 100g

黒毛 和牛フィレ (+¥2,000)

Kumano Beef Sirloin 100g

熊野牛 サーロイン (+¥5,000)

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。

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。