

SPRING BLESSINGS COURSE

PREMIUM

STARTER

はじまりの一皿

APPETIZER

Seared Local Horse Mackerel
and Spring Vegetables with Rose Jelly

県産鯨の炙り 清流古座川Dew Roseのジュレ
春野菜をちりばめて

SOUP

Local Green Peas Soup and Onion Royale

印南のうすい豆のスープ 玉ねぎのロワイヤル

WARM APPETIZER

Local Seafood Aqua Pazza

県産魚介類のアクアパッツァ

MAIN

Grilled MATSUZAKA Beef and Braised Spring Vegetables
with Wild Vegetable Sauce

三重特産松阪牛のグリル 春野菜のプレゼ
美山イタドリのソース

Rice with Simmered Sweetfish in Green Tea

鮎の甘露煮CHAZUKE

DESSERT

Pistachio Mousse, Accent the Local Strawberry and Citrus JABARA

ピスタチオのムース ジャばらと県産イチゴのアクセント

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。