

# SEASONAL DINNER COURSE

## Premium

11,500

### STARTER

Sea Urchin Bread Pudding with Bubbles of Wakayama Tangerine Honey

雲丹のパンベルジュ 和歌山県産みかん蜂蜜の泡で

### APPETIZER

Grilled Wakayama Striped Horse Mackerel with Jabara and Cream Cheese Sauce, and Spring Vegetables with Jabara Honey Flavor

和歌山県産シマアジの炙り ジャバラとクリームチーズのソース  
春野菜と共に ジャバラ蜂蜜テイスト

### SECOND APPETIZER

Wild Vegetables Genovese Casarecce and Roasted Kishu Umedori with Parmigiano Reggiano

山菜ジェノベーゼのカサレッチェに紀州うめどりのロースト  
パルミジャーノレッジャーノ仕立て

### SOUP

Fresh Onion Potage Served with Gorgonzola Cheese Mousse and Honey Melba Toast

新玉葱のポタージュ ゴルゴンゾーラチーズのムースとメルパトーストを添えて

### FISH DISH

Wrapped in Pie Pastry of Wakayama Longtooth and Cottage Cheese with Sauce Aigrette

和歌山県産クエとカッターチーズのパイ包み ソースエイグレット

### MEAT DISH

Grilled Domestic Beef Sirloin with Marsala Sauce, Roasted Spring Vegetables and Camembert Cheese Pickled Yuasa Soy Sauce

国産牛サーロインのグリル マルサラ酒のソース  
春野菜のローストと湯浅醤油で漬け込んだカマンベールチーズを添えて

#### OPTION

Domestic Beef Fillet 100g

国産牛フィレ (+¥2,000)

Kumano Beef Sirloin 100g

熊野牛サーロイン (+¥5,000)

### DESSERT

White Chocolate Mousse with Marihime Flavored Wakayama Tangerine Honey

まりひめのホワイトチョコムース 和歌山県産みかん蜂蜜の香り

### 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。