

# SEASONAL COURSE

*for spring*

## STANDARD

6,500

### 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

Potage of Seasonal Onion and Seasonal Cabbage

新玉ねぎ、春キャベツの2種のポタージュ

### WARM APPETIZER

Local Beans Simmered in Shellfish Soup Stock

鱈とひとはめのヴァプール 印南町お豆のフランセーズ

### MAIN

Grilled Domestic Beef and Roasted Spring Vegetables

Rice with Whitebait in Green Tea

Flavored Japanese Pepper

国産牛サーロインのグリル 春野菜のロースト添え  
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。

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.  
表記料金に別途、サービス料 (10%) および消費税を加算させていただきます。