SEASONAL DINNER COURSE

Standard

9,000

STARTER

Cornet-style Kishu Ume Pork and Eggplant Inspired Tacos
紀州うめぶたと茄子のコルネ タコスのイメージ

APPETIZER

Poached Sea Eel with Arakawa Peach Compote and Gazpacho Sauce
鱧のポッシェ カレーの香りを忍ばせて
あら川の若桃コンポートとガスパチョソース

SOUP

Shirahama Corn Espuma and Corn Tea Jelly with Grilled Corn
白浜町産とうもろこしの冷製エスプーマ
焼きとうもろこしを合わせて

FISH DISH

Japanese Sea Bass Poiret and Zucchini Noodles
with Sansho Flavored Zucchini Puree and Au Jus Sauce
鱸のポワレ ズッキーニと南高梅のヌイユ仕立て
山葵風味のピュレとジュソース

MEAT DISH

Sauteed Chicken, Fried Chicken Wing and Citrus Flavored Couscous
with Whole Grain Mustard Sauce
和歌山県産 紀の国みかんどりのソテー 柑橘ヴィネガーのアクセント
手羽元のフリットと共に

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

Blanc Manger and Nanko Plum Granite
with Nanko Plum and Mango Sauce
ブランマンジェ 南高梅のグラニテ添え

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 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。