

SEASONAL DINNER COURSE

Standard

8,500

STARTER

Combination of Winter Gourd and Raw Ham

冬瓜と生ハムのマリアージュ

APPETIZER

Ceviche of Wakayama Greater Amberjack
and Octopus Salad Tailoring

和歌山県産カンパチと真ダコのセビーチェ サラダ仕立て

SOUP

Cold Tomato Consommé Soup with Nanko-Ume

冷製トマトコンソメスープ 南高梅のアクセント

MAIN DISH

Pan-Fried of Sea Bass with Herb Vinaigrette and
Grilled Domestic Pork with Sauce Ananas

鱸のポワレ ハーブビネグレット添えと国産豚のグリル ソースアナナス

OPTION

Longtooth Grouper (40g) and Domestic Pork

クエのポワレと国産豚のグリル (+¥1,800)

American Beef Sirloin 100g

アメリカ産牛サーロイン (+¥1,800)

Domestic Beef Sirloin 100g

国産牛サーロイン (+¥2,800)

Kumano Beef Sirloin 100g

熊野牛サーロイン (+¥4,800)

DESSERT

Crémet d'Anjou with Bayberry Jelly and Lemon Granite

クレメダンジュ 山桃のジュレ レモンのグラニテ

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。