

SEASONAL COURSE

for winter

STANDARD

6,500

STARTER

はじまりの一皿

APPETIZER

Carpaccio of Local Fish with Winter Vegetables,
Sauce of Persimmon and Citrus

南紀で水揚げされた鮮魚のカルパッチョ
和歌山柑橘類とあんぼ柿の甘酸っぱいソース 冬野菜をあしらって

SOUP

Soup of Local Fish

南紀で水揚げされた魚のスープ・ド・ポワソン

WARM APPETIZER

Grilled Local Yellowtail with White Wine
and Dried Seaweed Sauce

脂ののった県産鰯のグリル
四万十川すじ青のりを使ったヴァンプランソース

MAIN

Grilled Domestic Sirloin with Roasted Winter Vegetables

国産牛サーロインのグリル 冬野菜のロースト添え

Rice with Local Plum in KOBO Tea

弘法茶と南高梅のCHAZUKE

DESSERT

Fôret Noire with Local Plum, Cherry Compote
and Vanilla Ice Cream

フォレノワール 南高梅とグリオットのコンポート
バニラアイス添え

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。