

SEASONAL COURSE

for winter

PREMIUM

8,500

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 with Pie

南紀で水揚げされた魚のスープ・ド・ポワソン パイ包み焼き

WARM APPETIZER

Roasted Longtooth Grouper,
Turnip Sauce and Citrus JABARA Flavor

紀州クエのポワレ 蕪のピューレとじゃばらのアクセント

MAIN

Stewed KUMANO Beef in KAWACHI Red Wine
with Mashed Potato Flavored Local Japanese Pepper

河内ワインと熊野牛のラグー 和歌山山椒を利かせたマッシュポテト添え

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。

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。