

# 季節の和会席

10,300

## *Appetizer*

季節の前菜盛り合わせ

## *Sashimi*

本日の鮮魚盛り合わせ

## *Simmered Dish*

WAKAYAMA Brand Pork Shabu-shabu

県産うめ豚のしゃぶしゃぶ 北山村じゃばらぼん酢  
冬野菜 柚子胡椒 あしらい

## *Seafood Dish*

Noble Scallop Rape Blossoms Saikyo-yaki

檜扇貝菜の花西京焼き 沖鯨の魚だれ焼き  
淡雪まくら 林檎みぞれ酢 酢橘 葉地神生姜 松葉そば

## *Side Dish*

Cloud Child Chawanmushi, KISHU Akamoku Bean Jam

雲子茶碗蒸し 紀州あかもく餡

## *Meat Dish*

Roasted Domestic Beef and Warm Vegetables

国産牛治部煮 紀ノ国冬野菜添え

## *Rice Combo*

Rikyu Bowl of the KISHU Rough Sea Fresh Fish,  
Miso Soup of the Fishbone and Pickled Vegetables

紀州灘鮮魚の利休丼 荒汁 香物

## *Dessert*

Fragrance of the Bamboo Charcoal Kudzu Starch Cake,  
KOZAGAWA Citron

竹炭葛餅 古座川柚子の香り

## *Coffee or Tea*

Coffee or KAWAZOE Tea

コーヒー または 川添茶