

季節の和会席

12,750 (Two Orders Minimum 2名様より)

Appetizer

季節の前菜盛り合わせ

Sashimi

本日の鮮魚盛り合わせ 伊勢海老

Simmered Dish

KOZAGAWA Deer Sukiyaki Wisteria

古座川清流鹿のすきやき

藤の湯温泉卵添え

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