

SEASONAL COURSE *for spring*

STANDARD

6,500

STARTER

はじまりの一皿

APPETIZER

Mi Cuit of Local Sea Bream
with Jyabara Citrus Gelee and Verdi Sauce

紀州真鯛のセミクルード ジャばらのジュレ
ソースベルディー

SOUP

Minestrone of Spring Vegetables with Bruschetta

春キャベツと印南町のお豆を使ったミネストローネ 蕎麦の蓋のブルスケッタと共に

MAIN

Grilled Domestic Beef, Local Pork and Local Fish

国産牛サーロインと和歌山のブランドポーク
南紀で獲れた魚のトリプルコンボ

RISOTTO

Baked Risotto of Canola Flower

菜の花の焼きリゾット

DESSERT

Katarana of Pistachio with Petit Four of Local Strawberry

坂本農園の卵を使ったピスタチオのカタラーナ
和歌山イチゴのプティフル添え

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。