

# SEASONAL COURSE *for spring*

## PREMIUM

8,500

### 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 ジャぱらのジュレ  
ソースベルディー

### SOUP

Soup of Clams and Seaweed with Veloute of Onion

地場鮮魚で出汁を取ったアサリとあおさのスープ  
玉ねぎのブルーテを合わせて

### WARM APPETIZER

Poiret of Local Grunt with Citrus Sauce

和歌山食材を使用した魚料理〜イサキのポワレ  
ウスイ豆のビュレ添え 柑橘類のソース

### MAIN

Grilled KUMANO Beef and Local Chicken

和歌山特産熊野牛と熊野地鶏のグリルコンボ

### 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。

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。