

SEASONAL COURSE

for summer

PREMIUM

8,500

STARTER

はじまりの一皿

APPETIZER

Mi Cuit of Local Yellowfin Tuna
with Veloute of Grilled Eggplant

南紀で獲れたキハダマグロのミキュイ
焼きナスのブルーテ

SOUP

Soup of KISHU Chicken and Seasonal Vegetables
with Lemon Flavor

紀州うめ鶏と夏野菜のスープ レモン風味

WARM APPETIZER

Steamed Parrot Fish and Abalone
with Abalone Liver Sauce

石鯛とアワビのボワレ 湯浅醤油とアワビの肝ソース

MAIN

Roasted KUMANO Beef Sirloin and Seasonal Vegetables
with Tomato Sauce

熊野牛サーロインと夏野菜のロースト
フレッシュトマトのケッカーソース

TEMARI SUSHI (Local SUSHI) and Soup of Flying Fish

“TEMARI” 飛魚だしのスープ

DESSERT

Cassata of Local Fruits with Jelly of Elder Flower

和歌山果実のカッサータ エルダージュレを添えて

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。