

# SEASONAL COURSE

*for summer*

## STANDARD

6,500

### 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

Potage Soup of Pumpkin with Citrus Flavor

南京のポタージュ 柑橘風味

### MAIN

Grilled Domestic Beef Sirloin, Local Pork and Local Fish

国産牛サーロインと紀州うめ豚  
南紀で獲れた魚のトリプルコンボ

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。

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。