

DINNER COURSE -WINTER-

季節のグリルコース

6,500

STARTER

はじまりの一皿

APPETIZER

寒グレの炙り 冬野菜のテリーヌ

古座川ゆずのグラブラックソースとじゃばら風味のオランダーズソース

Broiled Winter Gray Fish and Terrine of Winter Vegetables
with Yuzu Citrus Sauce and Jyabara Citrus Flavored Hollandaise Sause

SOUP

金時人参のポタージュ カプチーノ仕立て

Carrot Soup

MAIN

国産牛サーロインと和歌山ブランドポーク

南紀で水揚げされた魚のトリプルコンボ

Grilled Domestic Beef Sirloin, Local Pork and Local Fish

DESSERT

フロマージュクリュ 南高梅のアクセント

Rare Cheese Cake with Plum

COFFEE OR TEA

コーヒー又は紅茶

※掲載のメニュー内容は変更になる場合がございます。