

DINNER COURSE -WINTER-

Wakayama Gibier Table

8,500

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 Sauce

SOUP

金時人参のポタージュ カプチーノ仕立て

Carrot Soup

WARM APPETIZER

カワハギのヴァプール 蕪のピューレ ニューバーグソース

Steamed Filefish with Turnip Pure and Newburgh Sauce

MAIN

和歌山特産熊野牛と県産鹿肉のグリルコンボ 蜜柑のコンフィー添え
Grilled KUMANO Beef and Local Venison with Confit of Mandarin Orange

RISOTTO

紀州鴨とカリフラワーのリゾット

KISHU Duck and Cauliflower Risotto

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。