

À la carte

アラカルトメニュー

《Entrees 前菜》

季節のクリームスープ

800円

花に見立てた“紀州梅まだい”

じゃばらの出汁とコンフィチュール ロケットピューレ

2,000円

“和歌山県産アジアカエビ”とアワビのカクテル 春野菜のクリーム

3,200円

国産牛肉のタルタル タルトレット仕立て

3,200円

燻製の香る帆立貝と蕪のガレット ハーブサラダ添え（温前菜）

3,500円

猪と鹿のパテクルート ～わかやまジビエ～ “ぶどう山椒”の香り

3,600円

アラカルトは、複数のメニューをオーダーして、2名さままでシェアするのもおすすめです。

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。

表記料金には税金・サービス料が含まれております。

メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。

The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.

If you have food allergies, please let our staff know.

Prices shown include tax and service charge.

À la carte

アラカルトメニュー

《Plats メイン》

“紀州梅まだい”とハマグリのブレゼ ドライベルモットの香り
2,800円

神戸ポークバラ肉と筍のコンフィ 黒胡椒を効かせたジュソース
2,800円

播州百日どりと神戸ポークのプレスセ ヴァンジョンヌ香るクリームソース
3,600円

アワビとモリーユ茸のフリカッセ ホワイトアスパラ 生ハムのアクセント
4,500円

オーストラリア産仔羊のTボーンステーキ ミント風味のジュ
4,500円

国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース
4,800円

アラカルトは、複数のメニューをオーダーして、2名さまでシェアするのもおすすめです。

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。
The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.
If you have food allergies, please let our staff know.
Prices shown include tax and service charge.

À la carte

アラカルトメニュー

《Desserts デザート》

アイスクリーム（バニラ／チョコ／いちご）

シャーベット（みかん／ベリー）

上記5つの中から2つお選びください

600円

クレームカaramel ～高砂の夕日～

1,000円

ピスタチオとショコラのテリーヌ

1,600円

“紀六柑”のコンポートとソルベ カモミールのムース

1,800円

淡雪（白いちご）のパフェ

1,800円

《Pain パン》

パン

600円

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。
The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.
If you have food allergies, please let our staff know.
Prices shown include tax and service charge.