

Menu

ディナーコース Lien réduire (リアン レデュイ)

アミューズ

δ

“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

δ

季節のクリームスープ

δ

国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース

δ

淡雪（白いちご）のパフェ

δ

パン

δ

ブレンドコーヒーまたは 紅茶

¥ 8,500

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.

Menu

ディナーコース Lien（リアン）

アミューズ

δ

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

δ

季節のクリームスープ

δ

“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

δ

国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース

δ

淡雪（白いちご）のパフェ

δ

パン

δ

ブレンドコーヒーまたは 紅茶

¥10,000

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.

Menu

ディナーコース Ruban (リュバン)

アミューズ

δ

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

δ

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

δ

季節のクリームスープ

δ

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

δ

国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース

δ

紀六柑のコンポートとソルベ カモミールのムース

δ

パン

δ

ブレンドコーヒーまたは 紅茶

¥13,000

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.