

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

“紀州梅たまご”のムイエットとシャンピニオンの泡（温前菜）

1,800円

“那智勝浦産マグロ”のマリネ 軽いスモーク 紀六柑ドレッシング

2,300円

炙り帆立と初夏のビーツ “紀州南高梅”と赤紫蘇を添えて

2,600円

国産牛もも肉のタルタル タルトレット仕立て

3,000円

パテクルート

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》

和歌山県産“熊野海老” アスパラガスのロティ アンチョビの泡ソース
2,400円

“紀州梅まだい” のポワレ 柑橘のブルブランソース
2,800円

“紀州うめどり” と神戸ポークのバロティーヌ トマトとエストラゴン風味
2,800円

“わかやまジビエ” 鹿ロースのロースト ぶどう山椒のジュソース
3,500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
4,200円

国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース
4,500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／はちみつ）

シャーベット（ヨーグルト／ベリー）

上記5つの中から2つお選びください

600円

クレームブリュレ “紀州梅たまご”

1,200円

ピスタチオとショコラのテリーヌ

1,600円

和歌山県産 “露茜” のドーム仕立て 川添茶のパナコッタ

1,800円

季節のパフェ

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.