

Menu

ディナーコース Lien réduire (リアン レデュイ)

アミューズ

δ

“紀州梅たまご”のムイエットとシャンピニオンの泡

δ

炙り帆立と初夏のビーツ “紀州南高梅”と赤紫蘇を添えて

δ

“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
(メインを 国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース に変更：+ ¥1,000)

δ

季節のパフェ

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

季節のクリームスープ

δ

“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

または

パテクルート

δ

和歌山県産“熊野海老”とアスパラガスのロティ アンチョビの泡ソース

δ

国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース

δ

ピスタチオとショコラのテリーヌ

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

季節のクリームスープ

δ

“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

δ

パテクルート

δ

“紀州梅まだい”のポワレ 柑橘のブルブランソース

δ

国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース

δ

和歌山県産“露茜”のドーム仕立て 川添茶のパンナコッタ

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.