

かし

櫨

12,000 YEN

APPETIZER

冷製前菜 一食前のお愉しみー

SAUTÉED KISHU BOAR-PIG MEET AND ROMAINE LETTUCE
 - MANDARIN ORANGE SALT AND MANDARIN ORANGE PONZU SAUCE -
 紀州のイノブタとロメインレタスのソテー ーみかん塩, みかんポン酢ー

MIXED SALAD -JAPANESE DRESSING-
 彩りサラダ ー和風ドレッシングー

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES - MISO SAUCE -
 季節の焼き野菜 5 種 ー肉味噌ソース添えー

KUMANO BEEF SIRLOIN 120 g
 - WASABI, GARLIC, MARINATED SEASONAL VEGETABLES, 4 KINDS OF SALT -
 熊野牛サーロイン 120g
 ー本山葵と大蒜 季節野菜のマリネ 4 種の塩ー

※YOU CAN CHANGE TO KUMANO BEEF FILLET 100g WITH AN ADDITIONAL CHARGE 2,000 YEN.

※追加料金 2,000 円で熊野牛フィレ 100 g に変更いただけます。

STEWED TUNA "SHIGURE" AND MUSHROOMS WITH GARLIC RICE -SOUP, PICKLES-
 OR TRADITIONAL KETTLE COOKED RICE OF KISHU-UMEDORI -SOUP, PICKLES-
 鮪の時雨煮と茸のガーリックライス ー汁椀、香の物ー
 または 紀州うめどりの特製釜飯 ー汁椀、香の物ー

DESSERT, COFFEE OR TEA
 水菓子、コーヒー または 紅茶

かえで

楓

20,000 YEN

APPETIZER

冷製前菜

SAUTÉED KISHU BOAR-PIG MEET AND ROMAINE LETTUCE
 - MANDARIN ORANGE SALT AND MANDARIN ORANGE PONZU SAUCE -
 紀州のイノブタとロメインレタスのソテー ーみかん塩, みかんポン酢ー

MEUNIERE OF HAIRTAIL -KISHU PLUM SAUCE-
 太刀魚のムニエル ー紀州梅ソースー

ABALONE AND MUSHROOMS - JAPANESE PEPPER FROM WAKAYAMA -
 活け鮑 茸 ー和歌山県産山椒のソースー

MIXED SALAD -JAPANESE DRESSING-
 彩りサラダ ー和風ドレッシングー

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES - MISO SAUCE -
 季節の焼き野菜 5 種 ー肉味噌ソース添えー

KUMANO BEEF SIRLOIN 100g OR KUMANO BEEF FILLET 80g
 - WASABI, GARLIC, MARINATED SEASONAL VEGETABLES, 4 KINDS OF SALT -
 熊野牛サーロイン 100g または 熊野牛フィレ 80 g
 ー本山葵と大蒜 季節野菜のマリネ 4 種の塩ー

STEWED TUNA "SHIGURE" AND MUSHROOMS WITH GARLIC RICE -SOUP, PICKLES-
 OR TRADITIONAL KETTLE COOKED RICE OF KISHU-UMEDORI -SOUP, PICKLES-
 鮪の時雨煮と茸のガーリックライス ー汁椀、香の物ー
 または 紀州うめどりの特製釜飯 ー汁椀、香の物ー

DESSERT, COFFEE OR TEA
 水菓子、コーヒー または 紅茶

はな
華

26,000 YEN

APPETIZER
冷製前菜

SAUTÉED KISHU BOAR-PIG MEET AND ROMAINE LETTUCE
- MANDARIN ORANGE SALT AND MANDARIN ORANGE PONZU SAUCE -
紀州のイノブタとロメインレタスのソテー -みかん塩, みかんポン酢-

BLACKTIP GROUPER AND MIZUNA OF HOT POT -KISHU PLUM SAUCE-
アカハタのハリハリ小鍋 -紀州梅のソース-

ABALONE AND MUSHROOMS - JAPANESE PEPPER FROM WAKAYAMA -
活け鮑 茸 -和歌山県産 山椒のソース-

SPINY LOBSTER AND AUTUMN VEGETABLES - PORCINI AND VARIOUS MUSHROOMS SAUCE -
活けイセエビ 秋野菜 -ポルチーニといろいろ茸のソース-

MIXED SALAD - JAPANESE DRESSING -
彩りサラダ -和風ドレッシング-

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES - MISO SAUCE -
季節の焼き野菜 5種 -肉味噌ソース添え-

KUMANO BEEF SIRLOIN 100g OR KUMANO BEEF FILLET 80g
- WASABI, GARLIC, MARINATED SEASONAL VEGETABLES, 4 KINDS OF SALT -
熊野牛サーロイン 100g または 熊野牛フィレ 80g
-本山葵と大蒜 季節野菜のマリネ 4種の塩-

STEWED TUNA "SHIGURE" AND MUSHROOMS WITH GARLIC RICE -SOUP, PICKLES-
OR TRADITIONAL KETTLE COOKED RICE OF KISHU-UMEDORI -SOUP, PICKLES-
鮪の時雨煮と茸のガーリックライス -汁椀、香の物-
または 紀州うめどりの特製釜飯 -汁椀、香の物-

DESSERT, COFFEE OR TEA
水菓子、コーヒー または 紅茶

A LA CARTE

APPETIZER 先付け	800 YEN	BLACK PORK LOIN 黒豚ロース 150g	3,800 YEN
APPETIZER PLATTER 前菜 3 種盛り合わせ	2,000 YEN	FOIE GRAS フォアグラ 80g	4,400 YEN
MIXED SALAD -SMALL- 彩りサラダ 一小一	600 YEN	KUMANO BEEF SIRLOIN 100g 熊野牛サーロイン 100g	10,000 YEN
MIXED SALAD -LARGE- 彩りサラダ 一大一	1,200 YEN	KUMANO BEEF FILLET 100g 熊野牛フィレ 100g	12,000 YEN
SNAPPER 80g 真鯛 80g	2,200 YEN	5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES 季節の焼き野菜 5 種	1,200 YEN
SCALLOP 帆立貝柱	1,800 YEN	GRILLED CHEESE 焼チーズ	2,600 YEN
PRAWN 40g 活け車海老 40g	2,600 YEN	GARLIC RICE -SOUP, PICKLES- ガーリックライス 一椀、香の物	1,200 YEN
SPINY LOBSTER 300g 活け伊勢海老 300g	14,000 YEN	RICE -SOUP, PICKLES- 御飯 一椀、香の物	800 YEN
ABALONE 100g 活け鮑 100g	7,200 YEN	FRUITS AND SHERBET フルーツとシャーベット	1,200 YEN
ABALONE 200g 活け鮑 200g	13,000 YEN		
SEAFOOD PLATTER -PRAWNS, SNAPPER, SCALLOP- 海鮮 3 種盛り合わせ 一活け車海老、真鯛、帆立貝柱一	4,500 YEN		

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX.
TO THE GUESTS WHO HAVE SOME ALLERGY TO SPECIFIC FOOD OR INGREDIENTS, PLEASE INFORM US THE DETAIL WHEN ORDERING.
PLEASE BE ADVISED THAT OCCASIONALLY MENU ITEMS CHANGE BASED ON AVAILABILITY ON THE MARKET
表記料金に別途、サービス料 (10%) および消費税を加算させていただきます。 特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。
仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。