

あや  
彩

6,400 YEN

## APPETIZER

冷製前菜 - 食前のお楽しみ -

## MIXED SALAD

- JAPANESE DRESSING -

彩りのサラダ - 和風ドレッシング -

## 5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES

季節の焼き野菜 5 種

## OMI BEEF SHOULDER ROAST 120g

- WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -

近江牛クラシタロース 120g - 本山葵と大蒜 4 種の塩 -

## TRADITIONAL KETTLE COOKED RICE

- SOUP, PICKLES -

釜炊き御飯 - 汁椀、香の物 -

## SHERBET OR ICE CREAM

シャーベット または アイスクリーム

## COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

べにばな  
紅花

8,418 YEN

## APPETIZER

冷製前菜 - 食前のお楽しみ -

## PRAWN AND TODAY'S FISH

- CHEF'S CHOICE SAUCE -

活け車海老と本日の魚 - シェフのお任せソース -

## MIXED SALAD

- JAPANESE DRESSING -

彩りのサラダ - 和風ドレッシング -

## 5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES

季節の焼き野菜 5 種

## OMI BEEF SHOULDER ROAST 80g

- WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -

近江牛クラシタロース 80g

- 本山葵と大蒜 4 種の塩 -

## TRADITIONAL KETTLE COOKED GARLIC RICE

- SOUP, PICKLES -

釜炊き御飯のガーリックライス - 汁椀、香の物 -

## SHERBET OR ICE CREAM

シャーベット または アイスクリーム

## COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

かし  
檉

12,000 YEN

## APPETIZER

冷製前菜 - 食前のお楽しみ -

## 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 -

## MIXED SALAD

- JAPANESE DRESSING -

彩りのサラダ - 和風ドレッシング -

## 5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES

- MEAT MISO SAUCE -

季節の焼き野菜 5 種 - 肉味噌ソース -

## KUMANO BEEF SIRLOIN 120 g

- WASABI, GARLIC, MARINATED SEASONAL VEGETABLES, 4 KINDS OF SALT -

熊野牛サーロイン 120g

- 本山葵と大蒜 季節野菜のマリネ 4 種の塩 -

※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 100g 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 - 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