

Dinner Menu

Please Choose One Menu Each
※1品ずつお選びください。

Prefixed Dinner

プリフィックスディナー

◆Appetizer アペタイザー

Tartar of Marlin and Octopus Wasabi Flavor Cream Sauce
カジキとマダコのタルタル 山葵風味のクリームソース



Beef Tongue and Taros Terrine with Estragon Mustard
牛タンと里芋の焼きテリーヌ エストラゴンマスタード添え



* Frit of Turban Shell and Whelk with Escargot Butter Sauce
サザエとツブ貝のフリット エスカルゴバターソース + ¥1,500



* Grilled Lobster and Scallops Salad Style with Truffle Vinaigrette
オマール海老とホタテ貝柱のサラダ仕立て トリュフのヴィネグレット



+ ¥3,500

◆Soup スープ

Cold Potage of Turnip and Cauliflower
カブとカリフラワーの冷製ポタージュ



Soup of Mushroom Cappuccino Style
キノコのスープ カプチーノ仕立て



* Soup of Consomme with Shark fin
コンソメスープ フカヒレと共に + ¥1,000



◆Fish 魚料理

Grilled Sea Bream Mussels and Shrimp Bouilla Baisse Sauce
イトヨリのグリル ムールとシュリンプのブイヤベースソース



Fish of the Day ★
本日のお魚

* Flounder and Crab Baked Bread Crumbs Nantua Sauce
ヒラメとカニのパン粉焼き ナンチュアソース + ¥1,500



* Grilled Lobster Thermidor
グリルロブスターのテルミドール



+ ¥3,000

* Grilled Abalone Liver Risotto Oyster Butter Sauce
エゾ鮑のグリル 肝のリゾット オイスターブールブランソース



+ ¥3,500

◆Meat 肉料理

Grilled Duck Breast
合鴨胸肉のグリル

Meat of the Day ★
本日のお肉

Grilled Skirt Steak
インサイドスカート(牛ハラミ肉) + ¥1,000

* New Zealand's Lamb with Bone
ニュージーランド産骨付き仔羊 + ¥1,000

* Kanagawa Megumi Pork Loin
神奈川県産恵みポーークロース肉 + ¥1,000

* US Black Angus Beef Sirloin
US産ブラックアンガス ストリップロイン + ¥2,000

* Australia's Angus Beef Filet
オーストラリア産アンガス牛テンダーロイン + ¥2,500

* Japanese Beef Loin
国産牛ロース肉 + ¥3,000

* Japanese Beef Filet
国産牛フィレ肉 + ¥3,500

Please enjoy meat dishes with 3 kinds of sauces
(Chaliapin Sauce, Red Wine Sauce, Black Pepper Sauce)

肉料理は3種類のソースでお楽しみ下さい。
(シヤリアピンソース、赤ワインソース、黒胡椒ソース)



◆Dessert デザート

Framboise Opera
フランボワーズオペラ



Chocolate Roll
ロールショコラ



Cheese Cake with Orange Sauce
チーズケーキ オレンジソース



Vanilla Roll Cake
バニラロールケーキ



Dessert of the Day ★
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

¥12,000

★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください
Please ask the staff details about soup and salad



卵 Eggs 乳 Milk 小麦 Wheat そば Buckwheat 落花生 Peanut えび Shrimp かに Crab

表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.

Dinner Menu

Please Choose One Menu Each
※1品ずつお選びください。

Prefixed Dinner

プリフィックスディナー

◆Appetizer アペタイザー

Tartar of Bonito and Sweet Shrimp Perilla and Ginger Sauce
カツオと甘海老のタルタル 大葉と生姜のソース



Bourbon Chicken and Mushroom Fricassee
バーボンチキンとキノコのフリカッセ



* Frit of Turban Shell and Whelk with Escargot Butter Sauce
サザエとツブ貝のフリット エスカルゴバターソース + ¥1,500



* Grilled Lobster with Salad Style Nantua Sauce
オマール海老のグリル サラダ仕立て ナンチュアソース



+ ¥3,500

◆Soup スープ

Parmentier Truffle Flavor
パルマンティエ トリュフの香り



Soup of Mushroom Cappuccino Style
キノコのスープ カプチーノ仕立て



* Soup of Consomme with Shark fin
コンソメスープ フカヒレと共に + ¥1,000



◆Fish 魚料理

Grilled Sea Bream Mussels and Shrimp Bouilla Baisse Sauce
イトヨリのグリル ムールとシュリンプのブイヤベースソース



Fish of the Day ★
本日のお魚

* Grilled Scallops Béarnaise Sauce
ホタテのグリル ベアルネーズソース

+ ¥1,500



* Grilled Lobster and Seafood Cioppino Style
グリルロブスターと魚介のチョッピーノ風

+ ¥3,000



* Grilled Abalone Liver Risotto Oyster Butter Sauce
エゾ鮑のグリル 肝のリゾット オイスターブルブランソース

+ ¥3,500



◆Meat 肉料理

Grilled Duck Breast
合鴨胸肉のグリル

Meat of the Day ★
本日のお肉

Grilled Iwatyu Pork Loin
岩中豚ロースのグリル

* Australia's Lamb with Bone
オーストラリア産骨付き仔羊 + ¥1,000

* Grilled US Pork Ribs
US産氷温熟成黒豚バラ肉 + ¥1,000

* US Black Angus Beef Sirloin
US産ブラックアンガス ストリップロイン + ¥2,000

* Australia's Angus Beef Filet
オーストラリア産アンガス牛テンダーロイン + ¥2,500

* Japanese Beef Loin
国産牛ロース肉 + ¥3,000

* Japanese Beef Filet
国産牛フィレ肉 + ¥3,500

Please enjoy meat dishes with 3 kinds of sauces
(Chiliapin Sauce, Red Wine Sauce, Black Pepper Sauce)
肉料理は3種類のソースでお楽しみ下さい。
(シャリアピンソース、赤ワインソース、黒胡椒ソース)



◆Dessert デザート

Marron Cake with Vanilla Ice
マロンケーキ バニラアイス添え



Roll Cake of Black Honey and Soybean
黒蜜ときなこのロールケーキ



New York Cheese Cake with Berry Sauce
ニューヨークチーズケーキ ベリーソース



Pear and Grape Cake with Chocolate Ice
洋梨とぶどうのケーキ チョコレートアイス添え



Dessert of the Day ★
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

¥12,000

★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください
Please ask the staff details about soup and salad



表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.

Dinner Menu

AUTUMN STAGE

Chefs' Selection

シェフズセレクション 「和歌山コース」

和歌山県特産の豊かな食材をふんだんに使用したシェフオリジナルコースをご堪能ください

Pate De Champagne of KISHU UMEBUTA with Porcini and the Jirol Mushrooms

紀州うめぶたのパテドカンパーニュ ポルチーニ茸とジロール茸と共に シャンピニオンのエマルジョン



Lou Roe of Cutlass fish and NANKO UME Hishiho Paste Cream Sauce

和歌山県産太刀魚と南高梅干しのルーロ ひしほペーストのクリームソース



KINOKUNI MIKAN CHICKEN and Zuwai Crab Royal
Soy Sauce Aged For 3years and White Truffles

紀の国みかんどりとズワイガニのロワイヤル 濁り醬 3年熟成「匠」と白トリュフの香り



Grilled KISHU ABALONE and Natural Sea Bream Kinzanji Miso Walnut

紀州アワビのグリルと和歌山県産天然真鯛の紀州金山寺みそクルミ焼き オイスターブルブランソース



Grilled KISHU WAKAUSHI Sirloin Risotto of Wild Rice
With KINDAI Salmon Roe Soy Sauce of Fond de Veau Wasabi

紀州和華山サーロインのグリル ワイルドライスのリゾット 近大イクラと共に 醤油フォンドヴォー山葵



Wakayama Punch GRILL Style

和歌山ポンチ グリルスタイル



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥18,000

Meat Platter

※ for Two / 2名様より

ミートプラッター

Smoked Chicken in Caesar Salad with Parmigiano

シーザーサラダ スモークチキン パルミジャーノ



Meat Lineup

Grilled Beef Loin

牛ロース肉のグリル



* Grilled Beef Filet +¥1,000

牛フィレ肉のグリル

Spanish Iberian Pork Loin

スペイン産 骨付きイベリコ豚ロース



Chicken Breast

大山鶏胸肉

Fried Potatoes and Mix Pickles

フライドポテト & ミックスピクルス

Dessert ★

デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥10,000

★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください

Please ask the staff details about soup and salad



※入荷状況により食材の変更があります。
表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.