

6月 和歌山

～ 初夏の海と大地の恵みを ～

AMUSE

— 黄金の茶室をイメージして —
お食事の始まりに

APPETIZER

— 梅雨・林鐘・音色 —
和歌山の鮎 スイカ 帆立 大葉 ビーツ

APPETIZER

— 凜とした時雨の中で —
フォアグラ 湯浅醤油 湯葉 山葵 オクラ

HOT APPETIZER

— 初夏の風薫る —
和歌山穴子 金時人参 インゲン アサリ 紅蓼

SOUP

— 清涼感溢れる —
トマト きゅうり 赤玉葱 からすみ オリーブオイル

FISH

— 旬の魅力に酔いしれて —
紀州いささき 鯨 白ワイン フイユタージュ 柚子胡椒

GRANITE

— ふとした瞬間 —
季節のグラニテ

MEAT

— 静寂に舞う源平の輝き —
イベリコ豚 紀州の梅 杏 キノコ 金山寺味噌

MEAT

— 近畿の大地でたくましく育った —
黒毛和牛 抹茶塩 フォンドヴォ 和歌山の椎茸と旬菜

SUSHI

— 粋なはからいを —
和歌山 旬の握り

DESSERTS

— 紫陽花と露の香り —
さくらんぼ ショコラ レモンバーベナ ルバーブ キルシュ

PETIT FOUR

— 最中 —
お好みのスタイルで