

【GASTRONOMY TOURISM】

各地の美食と文化を旅するコース ～冬～

はじめに【桐紋】

一の皿 天王寺蕪 二の皿 金時人参 三の皿 河内鴨 難波葱

前菜【対比・伝統・温度】

- 対比 -

紀州の鯛 生,湯引き,炙り,湯浅醤油 播磨の鯛 生,湯引き,炙り,龍野の醤油

- 伝統 -

なにわ伝統野菜 守口大根 近江伝統野菜 赤丸かぶ

- 温度 -

大和肉鶏 胸肉 大和肉鶏 腿肉

スープ【白露】

近江かぶ 百合根

魚【最旬・迎旬】

- 最旬 -

- 迎旬 -

平目 ポワレ 木の芽味噌 椎茸 鱈 カダイフ アメリカーナ ホワイトワイン

お口直し【爽】

和歌山柑橘

肉【野生・畜】

- 野生 -

- 畜産 -

和歌山ジビエ 松阪牛モモ肉

握り【技】

アオリイカ

甘味【小春日和】

四季を表現したデザート

小菓子【一枚岩】

黄金井戸・桜門・一枚岩をイメージしたプティフル

Restaurant

R A S P B E R R Y

with MOON BAR