

# 感謝

六、五〇〇円

食前酒

食前酒

オードブル

- ・富有柿と秋茸の白和え
- ・地雲丹玉メ キャビア添え
- ・ずわい蟹の蟹味噌和え 酢橘の香り
- ・無花果 マグロ生ハム仕立て
- ・唐墨茶そば

御椀物

土瓶蒸し

車海老 鱧湯引き 松茸 三つ葉 酢橘

御造り

海ノ幸四種盛り それぞれの装いで

- 一、築地直送本鮪 塩香油で
- 一、皮剥ぎ薄造り 肝醤油で
- 一、真鯛洗い 南高梅肉の美味出汁で
- 一、太刀魚炙り造り 自家製土佐醤油で

魚料理

赤甘鯛と秋の味覚サンクスタイル

肉料理

国産和牛ロース肉

湯浅醤油の旨出汁で

種子島産安納芋 薩摩芋 長芋  
大黒占地 モロヘイヤ 藻草葱

揚物

海老の旬菜蓑揚げ

根来大唐 花卉茸 鮑茸  
梅塩

御飯物

炙り秋刀魚御飯

赤出汁 香の物 南高梅 紀の川漬け

水菓子

パテシエデザート

ダイワロイネットホテル和歌山 板長 栗垣 友和

※天候、入荷状況により内容変更致します場合がございます

