

サックススタイル

先付け

毛蟹とホワイトアスパラガス
柑橘のジュレを添えて

御造り

- 海ノ幸五種氷器盛り
- 一、豊洲直送本鮪
 - 一、活け車海老湯霜造り
 - 一、細魚木の葉造り
 - 一、太刀魚炙り造り
 - 一、平政燻製造り

温前菜

ブランドポークのコンフィ
筍と一寸豆のヴァプール
マスタードのアクセント

焼物

鮎魚女塩蒸し焼き
豆ん打餡かけ

肉料理

国産牛フィレ肉のグリエ
春野菜の付け合わせ
生レフォールを添えて

御飯物

螢烏賊の土鍋御飯
赤出汁 香の物

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、食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます

