

# 早春

食前酒

自家製梅酒

山海旬楽

- ・和食職人の冷製パスタ
- ・陸蓮根と和歌山産あおり烏賊の燻製泡醤油仕立て
- ・アスパラ播り流し 生雲丹と百合根白玉
- ・北海道産帆立と彩野菜取合せ 泡酢味噌
- ・自家製黒胡麻豆腐 ずわい蟹の風味で

御吸物

利尻昆布仕立て

河豚真丈 三つ葉

造り

海ノ幸 御造り盛合せ

築地直送本鮪 和歌山産太刀魚焼霜造り

本日の鮮魚

あしらい一式

肉料理

和風チーズフォンデュ

インカのめざめ バケット プロッコリ ウインナー

アスパラ ミニトマト二種 パプリカ

国産牛ロース肉の金山寺味噌漬け焼き

彩野菜添え

玉葱 パプリカ 茗荷 水菜

揚物

足赤海老の磯辺揚げ

蓮根 南京 青味

生青海苔出し

御飯物

真鯛の自家製味噌出汁茶漬け

香の物

デザート

※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。

ダイワロイネットホテル和歌山

板長 栗垣 友和