

# Dinner Course

---

本日のアミューズ

Amuse Bouche

アオリイカの冷燻 ガスパチョのソース

Cold Smoked Bigfin Reef Squid with Gazpacho Sauce

新ジャガイモの冷製ビシノソワーズ コンソメジュレと生ハムを添えて

Vichyssoise made of New Potatoes

Served with Consomme Jelly and Raw Ham

和歌山産鮮魚と赤海老のポワレ スープ・ド・ポワソン仕立て

Sauteed fresh local fish and red rice prawn

"Soupe de Poisson" Style

牛フィレ肉のグリエ 西洋山葵とトリュフ塩

Grilled Beef Tenderloin

Served with Horseradish and Truffle Salt

パン

Bread

デザート

Dessert

コーヒー

Coffee

6,000 yen (tax in)