

2021年10月～

和洋コース **和** ～NAGOMI～



- ・ 食前酒 紀州梅酒
- ・ 洋菜 鶏ムネ肉の低温調理 オレンジソース
- ・ 御造里 三種盛り
- ・ 洋皿 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
- ・ 蓋物 秋鮭の蓮蒸し
- ・ 揚物 海老と季節の野菜の天麩羅
- ・ 食事 山菜きのご釜飯
- ・ 留椀 松茸清汁
- ・ 香の物 三種盛り
- ・ デザート 季節のデザート



※当日の仕入れ状況等によりメニューが変更になる場合がございます。