

和歌山県特産

熊野牛の彩り特別懐石のご案内



今年は、和歌山県南部の熊野地方特産の熊野牛を使用した特選コースをご用意させて頂きました。肉質はきめ細やかで柔らか。甘味のある味わいで、肉そのものの風味が優れていると言われています。贅沢な組み合わせとして話題の、ウ肉（ウと牛肉）や、メインの小鍋は二種類よりお選び頂けます。今回は全部で五種類のお肉料理（総 400 g）をご堪能ください。



先附	彩りサラダ
造り変わり	熊野牛サーロインの雲丹巻き 芽葱・山葵・グリーンリーフ
凌ぎ	熊野牛ローストビーフの握り
小鍋	しゃぶしゃぶコース or すき焼風出汁コース ♪どちらかをお選びください 部位は熊野牛クラシタ♪
焼物	熊野牛フィレステーキ ガリックスライス・アスパラ・玉葱 ♪金山寺味噌ソース・山葵醤油・岩塩♪
揚物	熊野牛サーロインの東寺揚げ ♪平湯場と大葉♪
御飯	
吸物	
香物	
水菓子	フルーツ二種とライチシャーベット

■日程	5月12日（土）～6月10日（日）
■料金	5,400 円（税込/ 1 人前） 受付は各コース 1 名様から
■対象	有田ファミリークラブにご宿泊の方（日帰り利用はできません）
■お願い	ご利用日の 4 日前までにお申し込みください。