



< メニュー (例) >

◆ コース (ディナー)

- アミューズ
- 和歌山県産 マグロとビーツのタルタル
アボカドのテリーヌと梅肉とビーツのソース
- 和歌山県産 紀州猪のラビオリ 舞茸のコンソメ
- 和歌山県産 紀州甘鯛の鱗焼き 発酵トマト ハーブ
- 和歌山県産 熊野牛の炭火焼き 秋の香りをまとわせて
- 和歌山県産 山椒 ノンホモミルクジェラート・・・ Avant Desserre
- 和歌山県産 今美味しい果実のシブースト・・・ Grand Desserre
パン・ハーブティー付き



写真提供：DRAWING HOUSE OF HIBIYA

◆ アラ カルト

- 熊野牛と黒豆のテリーヌ 紀州梅干と
グリーンマスタードのソース
- アオリイカの炙りとマッシュルーム、フィンガーライム
茄子のピューレと生山椒とパセリのクーリ
- 紀州梅どりのアヒージョ
- 紀州ジビエのナヴァラン 雪室じゃがいものニョッキ
- 熊野ポークのロースト 山椒のソース
- ノンホモ牛乳のミルクプリン 有田みかんソース
- 味噌フィナンシェ など



* 仕入れ状況により料理の内容や、食材の産地が一部変更になる場合もあります。

フェア期間中の9月13日(金)に、和歌山県PRキャラクターの「きいちゃん」が登場するイベントも開催予定!!
詳細は店舗のHP / Instagramに掲載されますのでご確認ください。



きいちゃん

【 株式会社バルニバービ 】

レストラン事業と食による地方創生に取り組むエステートビルドアップ事業を営む。グループ全体で全国100店舗以上のレストランやホテルを運営。



HP

【 DRAWING HOUSE OF HIBIYA 】

日本全国本当に美味しい食材の再発見にチャレンジし、「体感するニッポンのテロワール」がコンセプトのレストラン&ティールーム。本当に美味しい食材を昇華させた料理が楽しめる。



HP



Instagram