

DINNER MENU

Grill & Dining **G**

GRILL COMBO DINNER

6,500

AMUSE

はじまりの一皿

APPETIZER

KISHU Seabream Mie Cuit, Spring Vegetables & Jabara Citrus Dressing

紀州真鯛の炙り 春野菜と北山村じゃばらのドレッシング

SOUP

Onion Soup, Soybean Curd & Snow Peas

タマネギのポタージュ 高野豆腐と印南の絹さや

MAIN

Your choice of main course.

下記よりお選びください。

Grilled Today's Fish

本日の魚のグリル

Grilled KISHU Chicken, Japanese Pepper Miso

紀州梅どりのグリル 紀州山椒もろみ添え

Grilled KISHU Brand Pork, Japanese Pepper Miso

紀州ブランドポークのグリル 紀州山椒もろみ添え

Sauteed Longtooth Grouper, +8,000

Fishery Products Sauce

クエのポワレ マリニエールのソース

Roasted ISE Lobster +10,000

いせ海老のロースト

Grilled US Angus Beef Hanging Tender +4,500

USアンガスビーフ ハンギングのグリル

/100g

Grilled KUMANO Beef Sirloin +7,000

熊野牛サーロインのグリル

/100g

Grilled KUMANO Beef Tenderloin +8,000

熊野牛テンダーロインのグリル

/100g

DESSERT

Season Fruits Mousse, Propagating Buddhism Tea Ice Cream

季節果実のムース 弘法茶のアイスクリーム添え

COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶

STARTER

Caesar Salad

シーザーサラダ

1,200

Assorted Cheese

チーズの盛り合わせ

2,000

KISHU Seabream Mie Cuit,

Spring Vegetables & Jabara Citrus Dressing

紀州真鯛の炙り 春野菜と北山村じゃばらのドレッシング

2,000

Smoked Salmon

スモークサーモン

2,200

Assorted Prosciutto & Seasonal Fruits

生ハムと季節のフルーツ盛り合わせ

2,400

SOUP

Onion Soup, Soybean Curd & Snow Peas

タマネギのポタージュ 高野豆腐と印南の絹さや

1,000

Consomme Soup

コンソメスープ

1,200

GRILL

Grilled Today's Fish

本日の魚のグリル

4,500

Sauteed Longtooth Grouper, Fishery Products Sauce

クエのポワレ マリニエールのソース

8,500

Roasted ISE Lobster

いせ海老のロースト

12,000

Grilled KISHU Chicken, Japanese Pepper Miso

紀州梅どりのグリル 紀州山椒みそ添え

2,800

/250g

Grilled KISHU Brand Pork, Japanese Pepper Miso

紀州梅ブランドポークのグリル 紀州山椒みそ添え

4,000

/240g

Grilled KUMANO Beef Sirloin

熊野牛サーロインのグリル

7,500

/100g

Grilled KUMANO Beef Tenderloin

熊野牛テンダーロインのグリル

9,000

/100g

Grilled US Angus Hanging Tender

USアンガスビーフ ハンギングのグリル

4,500

/100g

DESSERT

Season Fruits Mousse, Propagating Buddhism Tea Ice Cream 季節果実のムース 弘法茶のアイスクリーム添え	1,200
Wakayama Citrus Tart 和歌山柑橘のタルト	1,000
Assorted Ice Cream アイスクリームの盛り合わせ	1,000