

# GRILL COMBO DINNER

6,500

## AMUSE

はじまりの一皿

## APPETIZER

NANKI Seafood Escallop, Plum Sauce &amp; Celery Love Puree

南紀シーフードのエスカロップ 冬野菜と林檎のタルタル  
南高梅ソースとセロリラブのピューレ

## SOUP

Turnip Soup, Beets Puree &amp; Vanilla Flavor

蕪のポタージュ ビーツのピューレとバニラの香り

## 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, Yuzu Citrus Unrefined Sake

紀州梅どりのグリル 柚子もろみ添え

### Grilled KISHU Pork, Yuzu Citrus Unrefined Sake

紀州うめぶたのグリル 柚子もろみ添え

Sauteed Longtooth Grouper, +7,500  
Anchovy Cream Sauce

クエのポワレ アンチョビクリームソース

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 ハングングのグリル /100g

Grilled US Angus Beef T-Bone Steak (for 2person) +4,750

USアンガスビーフ Tボーンステーキ (2名様より) /1person

Grilled US Angus Beef Loin +6,500

USアンガスビーフ ロースのグリル /180g

## DESSERT

Mascarpone Mousse, Jabara Citrus &amp; Dried Persimmon Granite

マスカルポーネのムース

北山村産じゃばらと和歌山県産干し柿のグラニテを添えて

## COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶

## A LA CARTE

## 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
NANKI Seafood Escallop, Plum Sauce & Celery Love Puree 南紀シーフードのエスカロップ 冬野菜と林檎のタルタル 南高梅ソースとセロリラブのピューレ	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

Turnip Soup, Beets Puree & Vanilla Flavor 蕪のポタージュ バニラの香りとビーツのピューレ	1,000
Consomme Soup コンソメスープ	1,200

## FISH

Grilled Today's Fish 本日のお魚のグリル	4,500
Sauteed Longtooth Grouper, Anchovy Cream Sauce クエのポワレ アンチョビクリームソース	8,500
Roasted ISE Lobster いせ海老のロースト	12,000

## BEEF

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 テンダーローインのグリル	9,000 /100g
Grilled US Angus Hanging Tender USアンガスビーフ ハングिंगのグリル	4,500 /100g
Grilled US Angus Beef T-Bone Steak USアンガスビーフ Tボーンステーキ	9,500

## DESSERT

Mascarpone Mousse, Jabara Citrus & Dried Persimmon Granite マスカルポーネのムース 北山村産じゃばらと和歌山県産干し柿のグラニテを添えて	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