

GRILL & DINING G DINNER MENU

Starter

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

Warm Appetizer

Sauteed KUMANO Chiken, Local Wine Source

熊野地鶏のポワレ 田辺産葡萄酒のソース 紀州山椒をきかせて

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

Grilled NANKI Fresh Fish and KUMANO Beef Tenderloin,
Seasonal Vegetable

南紀で水揚げされた鮮魚とアンガス牛フィレ肉のコンボ 旬菜添え

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

Grill & Dining **G**

To the guests who have some allergy to specific ingredients,
please inform us the detail when ordering.

特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。