

GRILL & DINING G
DINNER MENU
Japanese Style

季節の和コース

Amuse

Cherry Tree Tofu with Petal Lily Bulb and Salmon Roe,
Japanese Pepper

桜豆腐 桜花 花卉百合根 山葵 いくら

Hors-d'œuvre

Assorted Nanki-shirahama Seafood Platter

南紀白浜シーフードプラッター

Hot Pot

KISYU Pork and Seasonal Vegetable, Orange Flavor

ひとはめ若芽みかん鍋 梅豚 京葱 水菜 榎木 菜の花

Sea Food

Scallop, Prawn, Mushroom, Ovenbake Style

伝法焼き 帆立 海老 椎茸 銀杏 百合根 三つ葉

Fritte

Prawn, Japanese Icefish, Seasonal Vegetable

海老奉書巻き 白魚アーモンド揚げ こごみ 椎茸 筍

Vinegar

Vinegared Seabream & Vegetable

鯛錦紙巻き 大根 姫蓮根 胡瓜 土佐酢

Riz Varie

Plum & Fusiforme Rice, Pickled Vegetables, Red Miso Soup

梅ひじきご飯 香物 赤だし

Dessert

Plum Pudding and fruits

梅プリン 果物添え

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。