

# 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 KUMANO Beef Tenderloin and Roasted ISE Lobster,  
Seasonal Vegetable

和歌山特産熊野牛のステーキといせ海老のコンボ 旬菜添え

## Dessert

Season Fruits Mousse and Mille-feuille,  
Propagating Buddhism Tea Ice Cream

季節果実のムースとミルフィーユ 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。