

Summer Grill

サマーグリル

MENU

メニュー

APPETIZER & SALAD BAR | 前菜buffet

MAIN DISH | メイン料理

Choose your favourite main dish
好きなメイン料理をお選びください

Today's Grilled Fish with Mango Salsa
本日の鮮魚のグリル マンゴーサルサ

Huli-Huli Style Roast Wakayama Mikan Chicken
紀の国みかんだりのフリフリチキン風ロースト

Kyotamba Highlands Pork Satay-style with Peanut Sauce
京丹波高原豚のサテ風 ビーナッツソース

Grilled Australian Lamb with Herb Yoghurt Sauce
オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル ヨーグルトハーブソース

Summer Vegetable Byaldi 「Oven Baked Summer Vegetables」
夏野菜のバイヤルディー 「夏野菜オープン焼き」

Grilled Japanese Beef Tenderloin with Garlic Sauce
150g +¥2,200 | 300g +¥4,400
国産牛テンダーロインのグリル ガーリックソース

US T-bone Steak 500g +¥4,000
アメリカ産 T-ボーンステーキ 500g

Chef's Mixed Grill for Two (Fish, Chicken, Lamb)
for Two +3,200yen (2名分で¥3,200)
シェフズ・グリルセクション (鮮魚、チキン、仔羊) 2名分

Chef's Mixed Grill for Four (Fish, Chicken, Lamb, T-bone)
for Four +10,400yen (4名分で¥10,400)
シェフズ・グリルセクション (鮮魚、チキン、仔羊、Tボーン) 4名分

Signature Dish シグネチャーディッシュ

Wagyu Beef Burger Steak, Loco Moco NOKA Style
和牛ハンバーグ ロコモコNOKAスタイル +¥1,000

GO DELUXE | メイン料理に追加いただけます

Grilled Lobster Tail (half cut) +¥1,000
オマール海老テールのグリル ハーフカット

Sautéed Foie Gras +¥1,600
フォアグラソテー

French Fries +¥700
フライドポテト

ADD SOUP | スープを追加でお選びいただけます

Chef's Recommended Soup of the Day +¥500
本日のシェフのおすすめスープ

DESSERT SELECTION | デザートセクション

COFFEE or TWG Tea | コーヒー又はTWG Tea

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

記載料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴します。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients for allergies and intolerances.

食材にアレルギーをお持ちのお客様で当レストランにて提供する原材料についてご質問がある方は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。