

季節の会席

10,500

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

桜豆腐 桜花 花弁百合根 山葵 いくら

Hors-d'oeuvre

Assorted Japanese 6 Starters, MARRIOTT Style

WAマリオットスタイル6種盛り 南紀旬菜盛り合わせ

Hors-d'oeuvre

Assorted Nanki-shirahama Seafood Platter

南紀白浜シーフードプラッター

Soupe

Japanese Clear Soup with Arrowroot, Prawns Dumpling

吉野仕立て 若草団子 椎茸 筍 木の芽

Poisson

Spanish Mackerel Japanese Paper Baking

鱈奉書焼き ひとはめ若芽 エリンギ 京葱 ポン酢

Viande

Teppanyaki, KUMANO Beef

熊野牛の鉄板焼き

Riz Varie

Cod Roe Boiled Rice with Green Tea, Pickled Vegetables

鱈子茶漬け 香の物

Dessert

Plum Pudding and fruits

梅プリン 果物添え

Boisson

Coffee or KAWAZOE Tea

コーヒー または 川添茶

一品料理

WA-Nigiri (8pieces) 3,000

WA握り(8貫)

WA-Tempura (Prawn, White Fish, Vegetable) 2,500

WA天麩羅(海老、白身魚、野菜)

Moray Eel Fritter 2,000

うつぼの唐揚げ

Longtooth Grouper Fritter 3,000

クエの唐揚げ

Teppanyaki, KUMANO Beef 3,000

熊野牛の鉄板焼き

Shabu-shabu, Poached KUMANO Beef,
Citrus Flavor 4,000

和歌山特産 熊野牛のしゃぶしゃぶ 柑橘風味

Sashimi, ISE Lobster 8,000

いせ海老の姿造り