

季節の会席

10,000

Amuse

Steamed Greater Amberjack

始まりの一皿 カンパチ菊花蒸し

Hors-d'oeuvre

Assorted Japanese 6 Starters, MARRIOTT Style

WAマリオットスタイル6種盛り 南紀旬祭盛り合わせ

Hors-d'oeuvre

Assorted Nanki-shirahama Seafood Platter

南紀白浜シーフードプラッター

*Poisson*Mushroom Wrapped in Sea Bream,
Monkfish Liver & Yellowtail, Ginger Flavor

鯛の茸巻き あんこう肝しぐれ煮 鰯柚香焼

Viande

Teppanyaki, KUMANO Beef

熊野牛の鉄板焼き

Vinegar

Vinegared Salmon & Turnip & Persimmon

鮭・蕪・柿のなます

Riz Varie

Plum & Fusiforme Rice, Longtooth Grouper Miso Soup

梅ひじきご飯 クエあら汁

Dessert

Persimmon & Plum Jelly

九度山富有柿の梅ゼリー掛け

Boisson

Coffee or KAWAZOE Tea

Crispy Sweet Buns, Red Bean Cream

コーヒー または 川添茶、かりんとう饅頭

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