

# 御献立



## 季節の会席

10,000

*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'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