

## 季節の会席

8,500

*Amuse*

Sea Food Jelly, Padded Silk Garment SUSHI

煮凍り 海老 おくら 魚身 百合根 小袖寿司 生姜

*Hors-d'œuvre*

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'œuvre*

Assorted NANKI-SHIRAHAMA Seafood Platter

南紀白浜シーフードプラッター

*Option* + 2,000

Abalone of Dance Grilled

鮑の踊り焼き

*Poisson*

Roasted Turban Shell Syuto Flavor, Sea Bass Maize Flavor

栄螺酒盗焼き 鱸もろこし焼き

*Viande*

Teppanyaki, KUMANO Beef

熊野牛の鉄板焼き

*Gold Chawan*

Chilled Chawan, Salmon Roe, Seasonal Vegetable

冷やし茶わん蒸し とろろ 順菜 いくら 冷やし餛 山葵

*Riz Varie*

Young Sardine Rice, Pickled Vegetables, Red Miso Soup

しらす釜上げ 香の物 赤出汁

*Dessert*

Mango Ice

マンゴーアイス

*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

Abalone of Dance Grilled 2,500

鮑の踊り焼き

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