

GRILL & DINING
DINNER MENU
Japanese Style

季節の和コース

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'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

Soupe

Japanese Clear Soup with Arrowroot, Prawns Dumpling

吉野仕立て 若草団子 椎茸 筍 木の芽

Poisson

Abalone of Dance Grilled

鮑の踊り焼き

Poisson

Spanish Mackerel Japanese Paper Baking

鯖奉書焼き ひとつはめ若芽 エリンギ 京葱 ポン酢

Viande

Teppanyaki, KUMANO Beef

熊野牛鉄板焼き

Riz Varié

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

Grill & Dining **G**

To the guests who have some allergy to specific ingredients,
please inform us the detail when ordering.
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。