Seasonal Course

季節の会席

8,500

Appetizer

Assorted Japanese Appetizers, MARRIOTT Style

WAマリオットスタイル

Sashimi

NANKI-SHIRAHAMA Seafood Platter

南紀白浜シーフードプラッター

Option +2,000

Ise Lobster (Two Orders Minimum)

伊勢海老（2名様より）

Simmered Dish

Japanese Hotpot Style inside Spring Vegetables

春菜小鍋仕立て　蛤　海老　鯛　一葉若芽　春野菜色々

Seafood Dish

Grilled Turban Shell with Garlic

栄螺壺焼きガーリック風味　あしらい一式

Side Dish

Spanish Mackerel with Grilled and Marinated Kelp

鰆昆布〆炙り　蕗の薹　八朔蜜柑　蛇腹胡瓜

Meat Dish

Grilled KUMANO Beef and Bumboo Shoot

熊野牛と筍の重ね焼き　針葱　木の芽　じゃばらぽん酢餡

Rice Combo

Rice with Dried Whitebait,
MISO Soup and Pickled Vegetables

ちりめん御飯　浅利赤出汁　香物

Dessert

Jelly of Local Plum and Roasted Green Tea

寄せ紅梅　赤梅甘露　ほうじ茶ゼリー

Coffee or Tea

Coffee or KAWAZOE Tea

コーヒー または 川添茶