

# DINNER COURSE -SPRING-

季節の和会席

[ SPECIAL ]

10,500

## APPETIZER

WAマリOTTスタイル6種盛

## APPETIZER

南紀白浜シーフードプラッター

## SOUP

薄葛仕立て 道明寺団子 海老葛叩き 筍 桜花

## GRILL

鮑のおどり焼き

## SEA FOOD

ひとはめ若芽 太刀魚 海老のしゃぶしゃぶ 野菜各種 菜の花 みかん出汁

## MEAT DISH

熊野牛和風オイル焼き 椎茸 ズッキーニ パプリカ アスパラ

## VINEGARED DISH

あおり烏賊 分葱 うるい 独活 味噌ドレッシング

## RICE COMBO

しらす丼 かつお漬け 赤だし 香物

## DESSERT

柚子プリン

## COFFEE OR TEA

コーヒー又は紅茶