Seasonal Course

季節の会席

8,500

Appetizer

Assorted Six Japanese Appetizers, MARRIOTT Style

WAマリオットスタイル６種盛

Sashimi

NANKI-SHRAHAMA Seafood Platter

南紀白浜シーフードプラッター

Option +2,000

Grilled Abalone

鮑の踊り焼き

Cold Dish

Simmered Duck Breast and Vegetables with Cold Starchy Sauce

鴨ロース煮　もろこし豆腐　冬瓜　プチトマト　青味　冷やしあん

Sea Food

Sea Bass, Shrimp and Eggplant with Sweet Miso Paste

鱸　赤海老　米茄子　田楽焼き
アスパラ　生雲丹　針葱

Meat Dish

Assorted KUMANO Beef

熊野牛三種盛り
冷しゃぶ野菜巻き　柚子胡椒焼き　大和煮

Vinegared Dish

Fried Flying Fish Marinated in Spicy Vinegar Sauce

飛魚南蛮漬け　蛸　芋茎　ミックスピクルス

Rice Combo

Rice with AYU (Sweet Fish), Pickles of Vegetables and Miso Soup

鮎ご飯　鮎蓼　香物　赤だし

Dessert

Jelly of Summer Orange with Mango, Kiwi and Watermelon

夏みかんゼリー　マンゴー　Gキウイ　西瓜

Coffee or Tea

Coffee or KAWAZOE Tea

コーヒー または 川添茶