

DINNER COURSE -WINTER-

季節の和会席

[SPECIAL]

10,500

APPETIZER

WAマリOTTスタイル6種盛

Assorted Six Japanese Appetizers, MARRIOTT Style

APPETIZER

南紀白浜シーフードプラッター いせ海老のお造り

NANKI-SHRAHAMA Seafood Platter and ISE Lobster

SOUP

薄葛仕立て カワハギ 蓮根安平 青味 柚子

Japanese Clear Soup with Stephanolepis, Lotus Root, Yuzu Citrus

SEA FOOD

いがみすき焼き風玉メ 野菜各種 有田ぶどう山椒粉

Parrot Fish SUKIYAKI Style with Vegetable and Beaten Egg

MEAT DISH

熊野牛鉄板焼き 添え野菜

Teppanyaki of KUMANO Beef with Vegetables

VINEGARED DISH

紀州さば 蕪松前押し

Vinegared KISHU Mackerel & Turnip

RICE COMBO

海鮮利休丼 香物 赤だし

Seafood Rice with Sesame, Pickles of Vegetables, Miso Soup

DESSERT

柚子プリン

Yuzu Citrus Pudding

COFFEE OR TEA

コーヒー又は紅茶