

# GRILL COMBO DINNER STANDARD

6,500

## STARTER

はじまりの一皿

## APPETIZER

KISHU Seabream Mie Cuit, Mango &amp; Yellow Pepper Source

南紀シーフードのミキューイ 地場野菜のカポナータ  
完熟マンゴーとイエローピメントのソース

## SOUP

Poteto &amp; Pumpkin Soup

じゃが芋とかぼちゃのポタージュ

## MAIN

Grilled US Angus Hanging Tender and Grilled NANNKI Fresh Fish,  
Seasonal Vegetable

アンガス牛ハンギングと南紀で水揚げされた鮮魚のグリルコンボ 旬菜添え

## DESSERT

Tropical Fruits Mousse & Coconut Sherbet,  
NANNKI Local Fruits "Macedonia"

トロピカルフルーツのムースとココナッツソルベ 和歌山で獲れる果実のマチェドニア

## COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶

# GRILL COMBO DINNER PREMIUM

8,500

## STARTER

はじまりの一皿

## APPETIZER

KISHU Seabream Mie Cuit, Mango &amp; Yellow Pepper Source

南紀シーフードのミキューイ 地場野菜のカポナータ  
完熟マンゴーとイエローピメントのソース

## WARM APPETIZER

Roasted Turban Shells, Marriott Butter Style

サザエのマリオットバターロースト

## SOUP

Poteto &amp; Pumpkin Soup

じゃが芋とかぼちゃのポタージュ

## MAIN

Grilled Hybrid Cattle Sirloin and Grilled NANNKI Fresh Fish,  
Seasonal Vegetables

交雑牛サーロインと南紀で水揚げされた鮮魚のコンボ 旬菜添え

## DESSERT

Tropical Fruits Mousse & Coconut Sherbet,  
NANNKI Local Fruits "Macedonia"

トロピカルフルーツのムースとココナッツソルベ 和歌山で獲れる果実のマチェドニア

## COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶

# GRILL COMBO DINNER SPECIAL

10,500

## STARTER

はじまりの一皿

## APPETIZER

KISHU Seabream Mie Cuit, Mango &amp; Yellow Pepper Source

南紀シーフードのミキュイ 地場野菜のカポナータ  
完熟マンゴーとイエローペメントのソース

## WARM APPETIZER

Abalone Steak, Soy Source  
with Liver of Abalone and Garlic Flavor Source  
アワビのステーキ 肝を使った湯浅醤油とガーリック風味のソース

## SOUP

Poteto & Pumpkin Soup  
じゃが芋とかぼちゃのポタージュ

## MAIN

Grilled KUMANO Beef Tenderloin and Grilled NANNKI Ginkgo Fish,  
Seasonal Vegetables

和歌山特産熊野牛テンダーロインと南紀で水揚げされたメイチダイのコンボ

## DESSERT

Tropical Fruits Mousse & Coconut Sherbet,  
NANNKI Local Fruits "Macedonia"

トロピカルフルーツのムースとココナッツソルベ 和歌山で獲れる果実のマチェドニア

## COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶

# A LA CARTE

## STARTER

Caesar Salad 1,200  
シーザーサラダAssorted Cheese 2,000  
チーズの盛り合わせKISHU Seabream Mie Cuit,  
Mango & Yellow Pepper Source 2,000  
南紀シーフードのミキュイ 地場野菜のカポナータ  
完熟マンゴーとイエローペメントのソースSmoked Salmon 2,200  
スモークサーモンAssorted Prosciutto & Seasonal Fruits 2,400  
生ハムと季節のフルーツ盛り合わせ

## SOUP

Poteto & Pumpkin Soup 1,000  
じゃが芋とかぼちゃのポタージュConsomme Soup 1,200  
コンソメスープ

## GRILL

Roasted Turban Shells, Marriott Butter Style 2,800  
サザエのマリオットバターローストGrilled Today's Fish 4,500  
本日のお魚のグリルGrilled KISHU Chicken 2,800  
紀州梅どりのグリル /250gGrilled KISHU Brand Pork 4,000  
紀州梅ブランドポークのグリル /240gGrilled US Angus Hanging Tender 2,800  
USアンガスビーフ ハンギングのグリル /100gGrilled KUMANO Beef Sirloin 7,500  
熊野牛 サーロインのグリル /100gGrilled KUMANO Beef Tenderloin 9,000  
熊野牛 テンダーロインのグリル /100g

## DESSERT

Tropical Fruits Mousse & Coconut Sherbet, 1,200  
NANNKI Local Fruits "Macedonia"

トロピカルフルーツのムースとココナッツソルベ  
和歌山で獲れる果実のマチェドニア

Assorted Ice Cream 1,000

アイスクリームの盛り合わせ