

DINNER COURSE -AUTUMN-

果物会席

[SPECIAL]

10,500

APPETIZER

WAマリオットスタイル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 九度山柿を山葵醤油にて
NANKI-SHRAHAMA Seafood Platter and ISE Lobster, Local Persimmon with Wasabi Soy Sauce

SOUP

栗すり流し ホタテ真丈 梨 柚子
Chestnut Soup with Scallops, Pear and Yuzu Citrus

SEA FOOD

蟹 鰻 無花果 ぶどう 椎茸 青唐 天ぷら
Tempura of Crab, Pike Conger, Grape, Fig, Shiitake Mushroom and Green Chili

MEAT DISH

熊野牛鉄板焼き、ペコロス エリンギ オレンジ ズッキーニ
Teppanyaki of KUMANO Beef, Pecoros, King Oyster Mushroom, Orange and Zucchini

VINEGARED DISH

キウイ つぶ貝 ホッキ貝 サラダ仕立て 柑橘ドレッシング
Salad of Vinegared Shellfish and Kiwi with Citrus Dressing

RICE COMBO

鮭ご飯 香物 赤だし
Rice with Salmon Flakes, Pickles of Vegetables, Miso Soup

DESSERT

フルーツグラタン
Fruits Gratin

COFFEE OR TEA

コーヒー又は紅茶