

# DINNER COURSE -AUTUMN-

果物会席  
[ PREMIUM ]

8,500

## 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 九度山柿を山葵醤油にて  
NANKI-SHRAHAMA Seafood Platter and 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 てんぷら  
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, Pecorinos, 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