



南紀白浜マリオットホテル

宴会プランのご案内

記念日のお祝い、仲間との会食などにぴったりの宴会プランをご用意。
地元の新鮮な食材をふんだんに使用したお料理や、マリオットならではの
おもてなしで華やかで洗練された時間をご提供いたします。

期間

～ 2019年3月31日(日)

利用時間

17:30～21:30の内2時間

料金

1名様5,500円/6,500円/8,000円

内容

和会席またはbuffet

オプション

飲み放題(2時間) 1名様2,500円

(瓶ビール、赤ワイン、白ワイン、日本酒、焼酎、ソフトドリンク)

※表記料金には、サービス料(10%)、消費税、が含まれております。

※15名様より承ります。

※7日前までの事前予約制となります。

※料理内容は、季節、入荷状況により変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

南紀白浜マリオットホテル



太平洋を見渡すオーシャンビューホテル。
全室42㎡以上のゆとりある客室、
日本三古湯の1つ「白浜温泉」を楽しめる展望温泉、
新鮮な海の幸を堪能できるダイニング。
インターナショナルなおもてなしと
日本の安らぎをご提供いたします。

ご予約・お問合せ

南紀白浜マリオットホテル

和歌山県西牟婁郡白浜町2428

TEL 0739-43-2600

FAX 0739-43-8001

E-MAIL info@shirahama-marriott.co

www.shirahama-marriott.com



MARRIOTT
NANKI-SHIRAHAMA

5,500円(サ税込)	
和食	正餐
先付 変わり豆腐 海老 おくら 山葵	<p>前菜 和歌山県近海魚のカルパッチョ ジャバラドレッシング</p> <p>スープ 季節のポタージュ</p> <p>メイン 和歌山ブランドポークのグリル 金山寺みそと南紀厳選塩で</p> <p>デザート 季節のデザート</p> <p>パン、コーヒー</p>
造り 鮪 鯛 かんぱち 盛り合わせ あしらい一式	
木の葉鉄板 秋鮭柚子胡椒焼き 玉葱 きゃべつ しめじ	
揚物 紅葉揚げ 海老 太刀魚 蓮根 椎茸 かぼちゃ 青唐 レモン 塩	
蒸物 茶碗蒸し	
酢物 あぶりサーモンサラダ仕立て 山葵ドレッシング	
三点 白ご飯 赤出汁 香物盛り合わせ	
デザート 季節品	

6,500円(サ税込)	
和食	正餐
先付 変わり豆腐 海老 おくら 山葵	<p>前菜 和歌山県近海魚のカルパッチョ ジャバラドレッシング</p> <p>スープ 季節のポタージュ</p> <p>魚料理 紀州真鯛の白ワイン蒸し マリニエール風ソース</p> <p>メイン 和歌山ブランドポークのグリル 金山寺みそと南紀厳選塩で</p> <p>デザート 季節のデザート</p> <p>パン、コーヒー</p>
造り 鮪 鯛 かんぱち 甘海老 盛り合わせ あしらい一式	
鍋物 海鮮鍋みかん出汁仕立て 海老 鮭 帆立 烏賊 野菜いろいろ	
木の葉鉄板 梅鶏オイル焼き ペコロス ズッキーニ かぼちゃ パプリカ	
蒸物 茶碗蒸し	
酢物 牛肉野菜巻き カルパッチョソース	
三点 梅ひじきご飯 かんぱちあら汁 香物盛り合わせ	
デザート 季節品	

8,000円(サ税込)	
和食	正餐
前菜 季節品盛り合わせ	<p>前菜 シェフ特選プチオードブル5種</p> <p>スープ 季節のポタージュ</p> <p>魚料理 南紀マグロのグリル 紀州梅風味のケツカソース</p> <p>メイン 牛肉のグリル ソースマデラ シェフ厳選のお味噌とお塩を添えて</p> <p>デザート 季節のデザート</p> <p>パン、コーヒー</p>
造り 鮪 鯛 かんぱち 天使の海老 烏賊 あしらい一式	
蓋物 蟹白子蒸し 山葵 銀あん おくら	
鉄板焼き 熊野牛鉄板焼き 椎茸 青唐 ペコロス レモン 塩	
揚物 大海老フライ 野菜サラダ タルタルソース	
蒸物 鯛柚香蒸し	
酢物 鮭博多押し 胡瓜 カルパッチョソース	
三点 梅ひじきご飯 くえあら汁 香物盛り合わせ	
デザート 季節のプリン フルーツ添え	