



PARTY PLAN

南紀白浜マリriottホテル パーティープランのご案内

マリriottらしい華やかで洗練されたパーティーを
美しい白浜のオーシャンビューリゾートで。
地元の新鮮な食材を贅沢に使用したお料理をご用意しました。
記念日のお祝いや、仲間との会食にご利用ください。

利用時間：18:00～22:00 (内2時間)

利用料金：1名様 ¥12,100/¥13,200/¥15,400

内 容：【お料理】buffet/和食コース/洋食コース

【お飲み物】フリーフロー

(ビール/ワイン/日本酒/焼酎/ウイスキー/ソフトドリンク)

※お料理内容により料金が異なります。

※事前予約制となります。

※表記料金はサービス料および消費税、ホテル内会場費、基本音響照明費を含む総額表示です。

ご予約・お問合せ

東京 TEL 03-6409-2841 FAX 03-6409-2813

大阪 TEL 06-6350-1731 FAX 06-6396-7704

(森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社 営業部)



MARRIOTT
NANKI-SHIRAHAMA



南紀白浜マリオットホテル
パーティープランメニュー

※季節により食材・内容は変更になる場合がございます。

パーティープランA 12,100円(サ税込)		
正 餐	ブッフェ	和 食
アミューズ キハダマグロのカルパッチョ ジャぱらドレッシング	【コールド料理】 季節の小前菜3種 シーザーサラダ スモークサーモン＆ポテトサラダ 季節のフルーツとコールドカットミートの盛り合わせ	先 付 季節の一品
スープ 季節のポタージュ		造 り 本日の鮮魚3種盛り合わせ
ヴィアンド 国産豚のグリル 金山寺みそと南紀厳選塩で		木の葉鉄板 白身魚柚子胡椒味噌焼き
デザート シェフ特製デザート	【ホット料理】 特製茶碗蒸し 南高梅の厚焼き玉子 季節野菜のあんかけ 旬食材のフリット 国産若鳥のディアブル風 梅うどん シェフ特製デザート4種 パン コーヒー	小 鍋 寄せ鍋 鍋野菜いろいろ
パン、コーヒー		蒸 物 茶碗蒸し
		三 点 ご飯 赤出汁 香物
		デザート 季節品
【フリードリンク】 瓶ビール、ワイン(赤・白)、日本酒、焼酎、ソフトドリンク(ウーロン茶、オレンジジュース)		

パーティープランB 13,200円(サ税込)		
正餐	buffet	和食
アミューズ キハダマグロのカルパッチョ ジャぱらドレッシング	【コールド料理】 季節の小前菜4種 シーザーサラダウィズシーフード キハダマグロのカルパッチョ 季節のフルーツとコールドカットミートの盛り合わせ 釜揚げシラスの厚焼き玉子 国産豚と季節野菜のサラダ仕立て 【ホット料理】 本日の魚のポワレ 季節野菜のロースト添え 真鯛酒蒸し 特製鰯掛け 国産豚のグリル マスタードソース ホテル特製ローストビーフ シェフ厳選のいろいろお味噌で 鶏もも肉のフリカッセ 季節の野菜添え シーフードバエリア シェフ特製デザート 5種 パン コーヒー	先 付 季節の一品
スープ 季節のポタージュ		造 り 本日の鮮魚4種盛り合わせ
ボワソン 紀州真鯛の白ワイン蒸し マリニエル風ソース		鍋 物 寄せ鍋
ヴィアンド 国産豚のグリル 金山寺味噌と南紀厳選塩で		油 物 串揚げ
デザート シェフ特製デザート		木の葉鉄板 国産鶏味噌オイル焼き
パン、コーヒー		蒸 物 茶碗蒸し
		三 点 ご飯 赤出汁 香物
		デザート 季節品
【フリードリンク】 瓶ビール、ワイン(赤・白)、日本酒、焼酎、ソフトドリンク(ウーロン茶、オレンジジュース)		

パーティープランC 15,400円(サ税込)		
正餐	buffet	和食
アミューズ お食事前のお楽しみ	【コールド料理】 季節の小前菜5種 シーザーサラダウィズシーフード お造り盛り合わせ 季節のフルーツと生ハムの盛り合わせ 国産牛と季節野菜のサラダ 国産鳥とモッツアレラチーズのサラダ仕立て 釜揚げシラスの厚焼き玉子 【ホット料理】 特製茶碗蒸し 本日の魚のポワレ ニューバーグソース 南紀白浜マリオット特製 ブイヤベース 仔羊のベルシャード風 季節野菜添え マスタードソース 紀州鴨胸肉のロースト 南高梅のソース ホテル特製ローストビーフ マッシュルームとオニオンのソース 紀州鯛めし 梅うどん シェフ特製デザート6種 パン コーヒー	前 菜 季節品盛り合わせ
オードブル 南紀マグロのマリネ 柑橘風味 根菜のサラダ仕立て		造 り 本日の鮮魚5種盛り合わせ
スープ 季節野菜のポタージュ		羹 物 季節の炊き合せ
ボワソン 旬魚の蒸し焼き 海藻入りサフランソース イクラのアクセント		鉄板焼き 国産牛鉄板焼き 野菜いろいろ
ヴィアンド 牛肉のグリエ季節野菜のローストと共に 金山寺味噌風味の赤ワインソース		揚 物 天ぷら 海老2本 野菜3種 振り塩
デザート シェフ特製デザート		蒸 物 茶碗蒸し
パン、コーヒー		酢の物 季節の酢の物
		三 点 ご飯 赤出汁 香物
		デザート 季節品
【フリードリンク】 瓶ビール、ワイン(赤・白)、日本酒、焼酎、ソフトドリンク(ウーロン茶、オレンジジュース)		