

# 料理長おすすめコース

3月～4月中旬

9,680 円

## Moments of Spring

春の逸品

## Abound in Nature

筍と新玉葱のすり流し 桜海老真丈 五色あられ トリュフオイル

## Reflection

三崎漁港大畑鮮魚直送 ～Otsukuri Marriott Style～ あしらひ彩々

桜塩 シャンパンビネガー味噌

## Reminiscence

桜鯛山吹仕立て 木の芽 胡麻だれ 花穂 甘酢漬け

## Innovative Imagination

クリームチーズ豆腐 ビーツ＆サーモン 湯葉 美味出汁

## Origin

黒毛和牛低温ロースト山椒照り焼き 桜チップ瞬間燻製 春野菜 温泉卵

## Timeless Creations

Sushi by Marriott

細魚 炙り帆立 白浜生本鮪など全五貫

あおさ赤出汁

## Treasury delight

本日のデザート

仕入状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。  
上記料金には消費税及びサービス料が含まれております。