

歴史と自然を、六感で味わう。田辺市

～熊野詣in丸の内ハウス～

supported by Discover Japan

at. (marunouchi) HOUSE (新丸ビル7F)

Limited time

2015.

11.19 (THU)

- 11.29 (SUN)

全国の生産者から届くこだわり食材を蒸し料理で

MUS MUS

[ムスムス]



龍神しいたけの直火焼き

702円
(17:00～L.O.)

香りと肉厚の食感がたまらない龍神しいたけそのものの美味しさを堪能するならコレ。小山安吉醸造元の醤油につけてご賞味あれ

肉好きが唸る
ガッツリ丼を
味わい尽くす!



熊野牛ローストと
うめどりの梅酢焼の
あがら丼 龍神しいたけ添え

1500円
(11:00～L.O.15:30)

熊野牛のローストビーフと梅酢に漬けたうめどりを、熊野米にのせて。小山安吉醸造元の味噌を使った味噌汁とセット

あがら丼



田辺の茶粥

840円
(17:00～L.O.)

茶粥は紀州で古くから親しまれてきた家庭の味。地元では冬は温めて、夏は冷たくして食すという。濱田農園の梅干しを添えて

野菜のレモンポトフ

1296円
(17:00～L.O.)

具沢山の季節の野菜をレモン・塩胡椒・オリーブオイルでコトコト煮込んだ。香りと旨みのあるレモンは田辺市にある原農園のもの



タナベバーグ

1944円
(17:00～L.O.)

小山安吉醸造元の白味噌と龍神しいたけを練り込み、コクを増したハンバーグ。龍神しいたけのソースをつけていただく

