

# 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)

大人のためのとっておきのカジュアルダイニング

## RIGOLETTO WINE AND BAR

[リゴレット ワインアンドバー]



あがらピザ

熊野牛×味噌×  
チーズによる  
美味しい出会い



紀州いさきのグリル  
柑橘を使ったブルブランソース

1728円  
(17:00～L.O.)

ふっくらとした、いさきのグリルにホワイト  
バルサミコとレモンの果肉のソースで仕上げ  
た一品



うめどりと紀州梅  
セビーチェ

540円  
(17:00～L.O.)

うめどりはクールブイヨンでボイル。梅とハ  
ラペーニョが効いたドレッシングがピリ辛で、  
鶏肉・姫きゅうり・白髪葱の異なる食感もいい



梅香る  
スフレチーズケーキ

594円  
(17:00～L.O.)

梅酒・梅の実・梅ジャムを使用したフワフワ  
のチーズケーキ。田辺市産のレモン果汁を加  
えているので、後味はさっぱりしている

熊野牛と小山安吉醸造元の味噌を使った  
あがら和風ポロネーゼピザ

5 1296円、L 1728円  
(11:00～L.O.)

自家製のピザ生地、小山安吉醸造元の味噌  
と醤油で煮た熊野牛ミンチ、モッツアレラチ  
ーズをかけ、高温の窯で焼き上げた和風ピザ

龍神しいたけの  
レジェノス

810円  
(17:00～L.O.)

龍神しいたけの笠の裏に、  
玉ねぎ・生ハム・アンチョ  
ビなどの具材を詰めたオー  
ブン焼き。口の中いっぱい  
に食材の旨みが広がる

