

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)

欧風料理と自家製パンを種類豊富なワインとともに

欧風小皿料理 沢村

[オウフウコザラリョウリ サワムラ]

龍神しいたけの
あがらハンバーガー

1620円(一日限定15食)
(17:00～L.O.)

肉厚の龍神しいたけを主役に、豆腐入りパティとマッシュポテトを、沢村特製のパンズでサンド。しいたけの旨みが口の中にあふれる



あがらバーガー

龍神しいたけが
生み出す
ハーモニー

熊野牛A5モモ肉の
ステーキ 梅塩添え

3780円
(17:00～L.O.)

丁寧に火入れしたA5ランクの熊野牛のモモ肉を、梅塩でシンプルにいただく。熊野牛は年間300頭しか市場に出ない幻の牛



田辺の梅を使った
ピンチョス

1512円
(17:00～L.O.)

梅酒のキャビアとブルーチーズ、馬肉のタルタル、鯖の梅酢めめ、うめどりのモツ揚げなど、すべてのピンチョスに梅を使用



うめどりのカツレット
～橙ソース添え～

1728円
(17:00～L.O.)

橙と一緒に下味をつけたうめどりのカツレット。噛むたびに感じる肉の旨み、清々しい香りと苦みを橙ソースが際立たせる



焼きみかんと
オリエンタルパンナコッタ

864円
(11:00～L.O.)

みずみずしい早生温州みかんのブリュレとスパイスの効いたパンナコッタの相性が抜群。みかんソースが味のバランスを整える



梅香るふんわりチーズケーキと
梅アイス

864円
(17:00～L.O.)

ふんわりと軽やかな口当たりの梅のチーズケーキ。サクッと焼いたパイと梅アイスと一緒に頬張ると幸福が広がっていく



龍神しいたけの
あがらサンドウィッチ

1500円(ランチ限定15食)
(11:00～L.O.16:00)

龍神しいたけの味と食感を生かすため、鶏肉と豆腐のハンバーグに田辺市の特産「梅びしお」を使用。大葉の風味と梅ソースが爽やか

うめどりのモツとチーズの
パスタ レモン風味

ランチセット1500円(11:00～L.O.16:00)、
1620円(17:00～L.O.)

田辺市産のグリーンレモンが、2種類のチーズとバターで仕上げたシンプルな生麺パスタを引き立てる。ハツと砂肝が絶妙にマッチ