

ココ・カラ、和歌山



JAグループ 和歌山 食の夕べ

和歌山の
厳選食材をもりこんだ
美味しい
食の饗宴!

in 和歌山マリーナシティ ロイヤルパインズホテル

地産地消

わかやま

JA地産地消VPA

JAから直接仕入れた和歌山県産の野菜やフルーツを
ふんだんに使ったシェフ特製バイキングが楽しめます!

※写真はイメージです

夕食 約20品目の野菜を味わう! 新鮮な野菜とフルーツのバイキング

テーブルセットメニュー

＋ ハーフバイキングメニュー

- ・熊野牛のステーキ じゃばらポン酢と大根のソースで
- ・紀州うめどりのトマトソース
- ・紀伊水道の恵み お造り盛り合わせ五種
- ・和歌山産フルーツを使った特製デザート
- ・有田みかんのクレープシュゼット

★イタリア料理

- ・こだわりサラダバー ・梅鯛のアクアパッツァ
- ・野菜のスープ ・野菜が入った本日のパスタ 二種

★日本料理

- ・天ぷら ・梅干、金山寺味噌 ・野菜とアサリの味噌汁
- ・うすいえんどうと梅とシラスのご飯 ・お惣菜 二種

★デザート

- ・旬の野菜&フルーツを使ったデザート など

ご参加の皆様へ

料理レシピ(2品)プレゼント!



お客様よりお送りいただいた地元の食材を、プロの料理人が調理して
メニューに加えることが可能です。お気軽にご相談を。

※食材費および送料はお客様のご負担となります。

朝食 和・洋バイキング



豪華!まぐろ解体ショー付き!
(解体ショーは1日1回)

※写真はイメージです

和歌山マリーナシティ ロイヤルパインズホテル

「1泊夕・朝食付き宿泊プラン」

◆期間/2014年1月6日(月)～2月27日(木) [土・日・休前日は除く]
※その他一部除外日があります。詳しくはお問い合わせください。

◆料金/1室2名様利用時 お一人様料金

¥12,000 (税金・サービス料込み)

3名様1室:¥11,000(3台目はエキストラベッドでのご用意となります)

◆内容/夕食:ハーフバイキング 朝食:和・洋バイキング
お部屋:バルコニーツインルーム(海の見えるお風呂付)
特典:紀州黒潮温泉入浴券(何度でも利用可)
※設定人数35名様以上



総料理長が語る、和歌山の魅力

和歌山に来て驚いたのは、食材に非常に恵まれた土地だということ。
特に農産物については、必要な食材のほとんどが和歌山産でまかなえ、
採れたての新鮮なものが手に入るのが嬉しいですね。

和歌山マリーナシティ ロイヤルパインズホテル 総料理長
齊藤 実(さいとう みのる)

1985年から4年間、ミラノ郊外「アンティカ・オステリア・デル・ボンテ」などミシュラン
三ツ星レストランで経験を積む。2005年より日本イタリア料理協会 副会長を務める。



新鮮野菜のハーフバイキング付 ※設定人数35名様以上

日帰りランチプランもごございます ¥3,000～ (税金・サービス料込み)

●本プランのご予約・お問合せは...



株式会社農協観光