

# 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)

多彩な料理と酒が揃うモダンな洋食レストラン

## 自由ヶ丘グリル

[ ジュウガオカグリル ]

あがらコース



田辺市の  
旬の味覚を  
フルコースで

田辺市あがら丼 ランチセット

2500円

平日 (11:00～L.O.15:00)

土・日曜、祝日 (11:00～L.O.16:30)

熊野牛のハッシュドビーフと、うめどりのそぼろ丼、ひろめと葉野菜のサラダ、紀州梅酒と梅のゼリーのセット。田辺市の味覚が凝縮

紀州うめどりの  
カチャトーラ

1200円  
(17:00～L.O.)

自家製ソミュール液に漬けたうめどりをグリルし、野菜とともにトマトソースで煮込んだ。野菜エキスを吸ったうめどりが軟らかく絶品



紀州にぎり  
こんにやく2種の  
カルパッチョ

780円  
(17:00～L.O.)

歯ごたえのよい2種類のにぎりこんにやくに梅肉ドレッシングをかけて。叩いたはちみつ梅や大葉ソースをつけるとまた違った味わい



マルアジの  
香草カツレツ  
梅肉ソース

850円  
(17:00～L.O.)

田辺市の沖合で捕れた新鮮なマルアジを、ふっくらサクサクに焼き上げている。サラダと甘酸っぱい梅肉ソースをからめてさっぱりと



紀州ひろめと  
うめどリグリルの  
サラダ

980円  
(17:00～L.O.)

シャキシャキ食感のひろめと11種の野菜・4種の豆による栄養満点のサラダに、うめどりのグリルをオン。それぞれの食感が生きる



紀州梅酒と  
梅のゼリー

580円  
(11:00～L.O.)

プルプルの梅酒ゼリーの中には甘みの強い紀州梅が丸々1粒入っている。爽やかな酸味と甘みのバランスが絶妙な大人のデザート