

DINNER

Lounge & Dining **G**

Tokyo Marriott Hotel
4-7-36 Kitashinagawa, Shinagawa
03-5488-3911

Autumn Delights

9,100

Amuse

Ensemble of freshly cuted ham and seasonal fruits with Sansho accent

切りたて生ハムと旬フルーツのアンサンブル 山椒のアクセント

Appetizer

Fuji salmon gateau in autumn colors with basil-flavored moss balls

秋の色に染まった富士山サーモンのガトー バジル風味の苔玉を添えて

Soup

Chestnut pumpkin mousse

with the flavor of Kanazawa-Fukumitsuya malts sweet sake

金沢 福光屋より糀甘酒と栗南瓜のムース

Fish

Red sea bream Pershard

with see weed, five-grain risotto and the sweetness of sea urchin

真鯛のペルシャード アカモクと五穀のリゾットとウニの甘み

Meat

Grilled Australian Wagyu Sirloin with Shinshu walnut miso and star anise scented feuille

オーストラリア産“WAGYU”のグリル 信州胡桃味噌とアニス香るフイユ

Dessert

Affogato style of Marron Mousse & Espresso

マロンムース&エスプレッソ アフォガートスタイル

All prices are included service charge 10% and consumption tax.
上記料金にはサービス料（10%）および消費税が含まれております。

Autumn Gathering

6,050

AMUSE

Prosciutto & Seasonal Fruit with Niyodogawa Sansho Japanese Pepper Accent
生ハム&季節のフルーツ 仁淀川山椒のアクセント

APPETIZER

Smoked Saury Fish with Coriander-flavored Mushroom
炙り秋刀魚のスモーク コリアンダー風味のマッシュルームと合わせて

SALAD

Crispy Autumn Chips Salad
パリパリ 秋のチップスサラダ

PASTA

Autumn Salmon and Mitsuba Parsley Aglio Olio with Yuzu Scent
秋鮭と三つ葉のアーリオオーリオ 柚子の香り

MAIN

Grilled Oyamadori Chicken Marinated in Salted Koji with Chestnut and Matsutake Mushroom
with Five Grain Pilaf
塩麴でマリネした大山どりグリル 栗と松茸の五穀ピラフ添え

UPGRADE アップグレード

Angus Hanging Tenderloin 100g
アンガスハンギングテンダーロイン 100g ¥1,000

Australian Wagyu Sirloin 80g
オーストラリア産“WAGYU”サーロイングリル 80g ¥2,000

DESSERT

Pastry's Chef Special Dessert
ペストリーシェフおすすめプチデザート

A LA CARTE

SALAD

Caesar Salad with Bacon 2,450
シーザーサラダ
Topping Turkey +720 / Shrimp +720
トッピング ターキー +720 / 海老 +720

Chinese Steamed Chicken Salad with Oriental Dressing 2,450
チャイニーズチキンサラダ (蒸し鶏のサラダ オリエンタルドレッシング)

"G" Salad (Mixed Green Salad with Hanging Steak) 3,150
ダイニングG特製サラダ (ハンギングステーキのセミックスグリーンサラダ)

APPETIZER

Homemade Smoked Scottish Salmon Salad 2,650
スコッチサーモンの自家製燻製サラダ

Cold Cuts 3,400
コールドカット

Caviar 18g 6,050
キャビア

SOUP

Clam Chowder 1,450
クラムチャウダー

Minestrone (including mixed vegetables and bacon) 1,450
ミネストローネ

BURGER / SANDWICH

Marriott Burger (Beef Patty 100%,200g) 3,150
マリOTTバーガー
Sesame Buns, Beef Patty, Tomato, Lettuce, Bacon, Cheddar Cheese and Mayonnaise
セサミパンズ、ビーフ、トマト、レタス、ベーコン、チェダーチーズ、マヨネーズ
*Beef will be prepared by well done.
*ビーフパテはウェルダンでご提供させていただいております。

Marriott Burger - Premium — (Wagyu Beef 100%, Patty 200g / 黒毛和牛 100%パテ 200g) 4,350
マリOTTバーガー ～極～
Homemade Brioche, Beef Pate, Tomato, Lettuce, Cheddar Cheese and Truffle Sauce and Mayonnaise
自家製ブリオッシュ、ビーフ、トマト、レタス、チェダーチーズ、トリュフソースマヨネーズ

Classic Club House Sandwich - Turkey, Lettuce, Tomato, Bacon 2,900
クラシッククラブハウスサンドウィッチ - ターキー・レタス・トマト・ベーコン

Steak Sandwich 3,150
ステーキサンドウィッチ

*Please select your choice of below *下記よりお選びください。

—Garlic Butter or Blue Cheese Butter
—ガーリックバター 又は ブルーチーズバター

*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions

*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

*食材にアレルギーや食事制限がおりのお客様は ご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

*仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

All prices are included service charge 10% and consumption tax.

上記料金にはサービス料 (10%) および消費税が含まれております。

A LA CARTE

MAIN DISH

Grilled Today's Fish 三浦漁港直送 本日の鮮魚 120 g	3,150
Angus Hanging Tender Garlic Steak 100g アンガスハンギングテンダー ガーリックステーキ	3,000
Angus Hanging Tender Pepper Steak 100g アンガスハンギングテンダー ペッパーステーキ	3,000
100% Beef Hamburger Steak 150g 100%ビーフハンバーグステーキ	3,900
Grilled "HANAMI" Chicken Thigh 福岡県産華味鶏モモ肉のグリル	2,900
Australian" Wagyu" Beef Sirloin 120g オーストラリア産 "Wagyu" サーロインステーキのグリル	5,800
Australian" Wagyu" Beef Tenderloin 120g オーストラリア産 "Wagyu" テンダーロインステーキのグリル	7,900

SIDE DISH

Grilled Asparagus アスパラガスのグリル	1,700
Mashed Potato マッシュポテト	950
Sautéed Spinach ほうれん草のソテー	950

DESSERT

【 Drink Set ドリンクセット +500】

Assorted Sherbet & Ice Cream ソルベとアイスの盛り合わせ	1,350
Crème Brule クレームブリュレ	1,350
New York Cheese Cake ニューヨークチーズケーキ	1,450
Apple Pie アップルパイ	1,450

*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions

*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

*食材にアレルギーや食事制限がおりのお客様は ご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

*仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

All prices are included service charge 10% and consumption tax.
上記料金にはサービス料（10%）および消費税が含まれております。

COFFEE VARIATION

ALL 1,100

Blended Coffee
ブレンドコーヒー

Decaffeinated Coffee
カフェインレス コーヒー

Café Latte
カフェラッテ

Café au Lait
カフェオレ

Cappuccino
カプチーノ

Espresso
エスプレッソ

Macchiato
マッキアート

Hot Chocolate
ホットチョコレート

TEA SELECTION

ALL 1,100

BLACK TEA BLEND

Royal Darjeeling / English Breakfast Tea
French Earl Grey / Alfonso Tea
ロイヤルダージリン / イングリッシュブレックファーストティー
フレンチアールグレイ / アルフォンソティー

GREEN TEA BLEND

Moroccan Mint Tea / Pink Garden Tea
モロッカン ミントティー / ピンクガーデンティー

THEINE-FREE TEA BLEND

Happy Hour Tea
ハッピーアワーティー

HERBAL TEA BLEND

Chamomile
カモミール

JAPANESE TEA

Gyokuro Samurai / Houjicha
玉露 サムライ / ほうじ茶

ORIGINAL HERBAL TEA SELECTION

ALL 1,100

TOKYO Rosemary -美しさのローズマリー-

ローズマリー・ハイビスカス・オレンジピール・ローズヒップ・レッドグレープリーフ・ローズレッド・ゴツコーラ

TOKYO Lemon Thyme -活力のレモンタイム-

レモンタイム・レモングラス・レモンマートル・オレンジピール

TOKYO Spearmint -憩いのスペアミント-

スペアミント・ジャーマンカモミール・ブルーマロウ・マシュマロウ

All prices are included service charge 10% and consumption tax.
上記料金にはサービス料（10%）および消費税が含まれております。

BEVERAGE

BEER

Non-Alcoholic Beer ノンアルコールビール	All Free オールフリー	1,000
----------------------------------	--------------------	-------

SOFT DRINK

900

Pepsi Cola
ペプシ コーラ

Pepsi Strong Zero
ペプシ ストロング ゼロ

Ginger Ale
ジンジャーエール

Mountain Dew
マウンテンデュー

Red Bull
レッドブル

JUICE

Pineapple
パイナップル

900

Apple
アップル

Cranberry 20%
クランベリー 20%

Tomato
トマト

MOCTAIL

1,000

Yuzu Ginger
柚子ジンジャー

Mango Orange
マンゴーオレンジ

Spearmint Hopper
スペア・ホッパー

Honey Time
ハニータイム

Rose Tapioca Berry
ローズ・タピベリー

Clear Ocean
クリア・オーシャン

MINERAL WATER

1,000

Aqua Panna (Still)
アクアパンナ

San Pellegrino (Sparkling)
サンペレグリノ

All prices are included service charge 10% and consumption tax.
上記料金にはサービス料（10%）および消費税が含まれております。