

**WEEKDAY
LUNCH**

Lounge & Dining **G**

WEEKLY WELLNESS LUNCHEON

ウィークリー ウェルネス ランション

2,100

Weekly Smoothie

今週のスムージー

Salad and Soup Bar

サラダバー、スープバー

Weekly Main Dish

今週のメインディッシュ

11月1日～5日

Boiled Egg and Vegetable Tortilla Roll

ボイルエッグと野菜のトルティーヤ ロール

11月8日～12日

Indian Dharma Crab Style, Four kind Bean Curry with Seasonal Greens and Five-grain Rice

インド ダルマカニ風 4種豆のカレー 旬の青菜と五穀米と共に

11月15日～19日

Low-temperature Cooked of Daisen Chicken Breast and Fricassee of Mushroom with Seasonal Vegetable

大山鶏胸肉の低温調理とマッシュルームのフリカッセ 旬の野菜を添えて

11月22日～26日

Chinese Style of Omni Meat and Rice Roll Cabbage

オムニミートとお米のロールキャベツ仕立て チャイニーズスタイル

11月29日～12月3日

Fried Rice with Cauliflower, Quinoa and Spicy Eggplant Soy Milk Cheese Gratin

カリフラワーとキヌアのフライドライス仕立て、スパイスの香る茄子の豆乳チーズグラタンと共に

Mini Dessert

本日のミニデザート

WEEKLY BUSINESS LUNCHEON

ウィークリー ビジネス ランション

2,100

Salad and Soup Bar

サラダバー、スープバー

Weekly Main Dish

今週のメインディッシュ

11月1日～5日

Iwate Prefecture Abe Chicken and Broccoli Meatloaf with Grilled Vegetable

岩手県産阿部鶏とブロッコリーのミートローフ仕立て グリルベジタブルと共に

11月8日～12日

BBQ Pork and Cheese Hot Roll Sandwich with Herb Flavored Sour Cream and French Fries

BBQ ポークとチーズのホットロールサンド、ハーブの香るサワークリームとフライドポテトを添えて

11月15日～19日

Salmon Confit with Vegetables Sformato and Grilled Vegetables

サーモンのハーブオイルコンフィ、ベジタブルスフォルマートとグリルベジタブルと共に

11月22日～26日

Thai-style Spicy Peanut Ramen with Chicken Satay

タイ風 スパイシーピーナッツ拉麺、チキンサテを添えて

11月29日～12月3日

Porchetta of Rosemary Flavored Pork Belly with Bacon and Sautéed Apple

ローズマリーの香るポークベリーのポルケッタ、ベーコンと林檎のソテーと共に

Mini Dessert

本日のミニデザート

MARRIOTT BURGER LUNCH

マリOTTバーガーランチ

3,050

Salad and Soup Bar

サラダバー、スープバー

Marriott Burger

マリOTTバーガー

Beef 100%, Patty 200g / ビーフ 100%、パテ 200g

Sesame Buns, Beef Pate, 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

Mini Dessert

本日のミニデザート

MARRIOTT BURGER - PREMIUM - LUNCH

マリOTTバーガー ～極～ ランチ

4,250

Salad and Soup Bar

サラダバー、スープバー

Marriott Burger - Premium -

マリOTTバーガー ～極～

Wagyu Beef 100%, Patty 200g / 黒毛和牛 100%パテ 200g

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

Mini Dessert

本日のミニデザート

GOURMET LUNCH

グルメランチ

4,350

ASSORTED APPETIZER

アペタイザー盛り合わせ

Prosciutto & Seasonal Fruit

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

Sweet Japanese Sake and Chestnut Pumpkin Soup

加賀 福光屋 糴甘酒と栗南瓜のスープ

Smoked Saury Fish with Coriander-flavored Mushroom

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 and Soup Bar

サラダバー、スープバー

MAIN DISH

メインディッシュ

Please choose 1 item from the following

*下記から1品お選びください

Grilled Angus Beef Hanging Tender

アンガス ハンギングテンダー

Grilled Chicken

チキンのグリル

Autumn Grilled Salmon

秋鮭グリル

Grilled Scallop and Angel Shrimp

帆立貝と天使海老グリル

+¥500 UPGRADE アップグレード

Grilled Fresh Fish from Misaki 三崎直送鮮魚

+¥2000 UPGRADE アップグレード

Grilled Lobster オマール海老のグリル

Australian Wagyu Sirloin AUST産“WAGYU”サーロイングリル

+¥+3000 UPGRADE アップグレード

Tokyo Beef Sirloin 東京ビーフサーロイン

DESSERT

デザート

Pastry Special Petit Dessert

ペストリー特製プチデザート

11:00-15:00 (LO14:30)

*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。

WEEKLY PASTA LUNCH SET

ウィークリーパスタランチ

2,100

Salad and Soup Bar

サラダバー、スープバー

Pasta

Please select your choice below

*下記2種類のパスタから1品お選びください

【Pasta of This Week】

11月1日～5日

4 kinds of Mushrooms and Cheese Macaroni Gratin

4種の茸とチーズのマカロニグラタン

11月8日～12日

Scampi and Broccoli Pasta Genovese with Dried Mullet Roe

手長海老とブロッコリーのパスタ・ジェノヴェーゼ カラスミと共に

11月15日～19日

Pancetta and Seasonal Vegetable Pasta Pomodoro, Camembert Cheese Gratin

パンチェッタと旬の野菜のパスタ・ポモドーロ、カマンベールチーズのグラタン仕立て

11月22日～26日

Seafood and Mushroom Cream Penne Croquet with Tomato Sauce

シーフードとマッシュルームのクリームペンネ クロケット仕立て、トマトソース添え

11月29日～12月3日

Crispy Chicken Farfalle Louisiana Style

クリスピーチキンのファルファッレ ルイジアナスタイル

【Lasagna】

Marriott's Special Meat Sauce and Soy Milk White Sauce Lasagna

マリOTT特製ミートソースと豆乳ホワイトソースのラザニア 旬野菜を添えて

Mini Dessert

本日のミニデザート

— LUNCH DRINK —

Coffee	+350
コーヒー	
Tea	+350
紅茶	

11 : 00—15 : 00 (LO14 : 30)

*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

SALAD

Green Salad 1,250
グリーンサラダ

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

PASTA

Today's Pasta 2,700
本日のパスタ

Marriott's Special Meat Sauce and Soy Milk White Sauce Lasagna 2,800
マリOTT特製ミートソースと豆乳ホワイトソースのラザニア 旬野菜を添えて

BURGER / SANDWICH

Marriott Burger (Beef 100%,Pate 200g) 3,150
マリOTTバーガー

Sesame Buns, Beef Pate, 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

DESSERT

【 Drink Set ドリンクセット +500】

Assorted Sherbet & Ice Cream 1,350
ソルベとアイスの盛り合わせ

Crème Brûlée 1,350
クレームブリュレ

New York Cheese Cake 1,450
ニューヨークチーズケーキ

Apple Pie 1,450
アップルパイ

11 : 00 - 17 : 00 (LO16 : 00)

*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

Houjicha
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

11 : 00 - 17 : 00 (LO16 : 30)

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

		glass / pint
Draft Beer ドラフトビール	Carlsberg (Pilsner Beer) カールスバーグ	1,150 / 1,650
Bottled Beer ボトルビール	Domestic Beer (Asahi, Kirin, Sapporo) 国産ビール (アサヒ、キリン、サッポロ)	1,200
	Longboard Island Lager (USA) ロングボード アイランドラガー	1,200
	Budweiser (USA) バドワイザー	1,200
Light Beer ライトビール	San Miguel Light サン ミゲール ライト	1,200
Non-Alcoholic Beer ノンアルコールビール	All Free オールフリー	1,000

COCKTAIL

Gin & Tonic ジントニック		1,350
Vodka & Cranberry ウォッカ克蘭ベリー		1,350
Bloody Mary ブラッディーマリー		1,350
Red Eye レッドアイ		1,350
Screwdriver スクリュードライバー		1,350

11 : 00 - 17 : 00 (LO16 : 30)

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

WINE BY THE GLASS

BUBBLES

glass

Mumm Grand Cordon

2,000

マム グラン コルドン

-G.H.Mumm (France/Champagne)

WHITE

Petit Bourgeois Sauvignon Blanc IGP Val de Loire

90ml / 180ml / 270ml

1,000 / 1,500 / 2,250

プティ ブルジョワ ソーヴィニヨン ブラン IGP ヴァル ド ロワール

-Henri (France /Loire)

Chateau Ste. Michelle Riesling

90ml / 180ml / 270ml

1,100 / 1,800 / 2,400

シャトー サン ミッシェル リースリング

-Ste. Michelle Wine Estate (U.S.A. / Washington)

Au Bon Climat Chardonnay Tsubaki Label

90ml / 180ml / 270ml

1,200 / 2,200 / 3,350

オー ボン クリマ シャルドネ ツバキラベル

-Santa Barbara (U.S.A. /California)

RED

Chateau Ste. Michelle Syrah

90ml / 180ml / 270ml

1,000 / 1,900 / 2,800

シャトー サン ミッシェル シラー

-Ste. Michelle Wine Estate (U.S.A. / Washington)

Berringer Clear Lake Zinfandel

90ml / 180ml / 270ml

1,200 / 2,000 / 3,000

ベリンジャー クリアレイク ジンファンデル

-Berringer Vineyard (U.S.A. /California)

Columbia Crest H3 Cabernet Sauvignon

90ml / 180ml / 270ml

1,300 / 2,100 / 3,200

コロンビア・クレスト H3 カベルネ・ソーヴィニヨン

-Columbia Crest (USA / Washington)

11 : 00—17 : 00 (LO16 : 30)

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

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

1,100

Yuzu Ginger
柚子ジンジャー

Mango Orange
マンゴーオレンジ

MINERAL WATER

1,000

Aqua Panna (Still)
アクアパナ

San Pellegrino (Sparkling)
サンペレグリノ

11 : 00 - 17 : 00 (LO16 : 30)

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。