

**WEEKDAY
LUNCH**

Lounge & Dining **G**

WEEKLY WELLNESS LUNCHEON

ウィークリー ウェルネス ランチョン

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

10月4日～8日

Roasted Vegetable Tortilla Roll with Tomato Sauce and Vegetable Chips

ベジタブルトルティーヤロールのロースト トマトソース 野菜チップス添え

10月11日～15日

Coconut Curry Ramen Made with Vegan Konjac Noodles

蒟蒻麺のヴィーガン ココナッツカレーラーメン仕立て

10月18日～22日

Vegan Curry of Seasonal Potatoes and Mushrooms, with Cauliflower Rice

旬のポテトとマッシュルームのヴィーガンカレー カリフラワーライス添え

10月25日～29日

Porpettini Made with Chicken and Fougasse with Balsamic Flavor and Pumpkin Oatmeal

鶏肉とフガスで仕立てたボルベッティーニ バルサミコ風味 カボチャ風味のオートミールと共に

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

10月4日～8日

Sweet Potato and Mushroom Chicken Biryani with Raita and Bindi Masala
薩摩芋と茸のチキンビリヤニ仕立て ライタとビンディ・マサラと共に

10月11日～15日

Garlic Roasted Aura King Salmon with Lemon Butter Sauce, Press Roasted Herb Potato and Grilled Vegetables
オーラキングサーモンのガーリックロースト レモンバターソース、
ハーブの香るポテトのプレスローストと グリル野菜を添えて

10月18日～22日

Roasted Daisen Chicken Wrapped in Ricotta Cheese and Spinach with Gnocchi German Potato
リコッタチーズとホウレン草を包んだ大山鶏のロースト、ニョッキのジャーマンポテト仕立てを添えて

10月25日～29日

Beef Dice Steak, Soy Garlic sauce, Seasonal Vegetables and Zucchini Gratin
牛肉のサイコロステーキ 醤油香るガーリックソース、旬の野菜と ズッキーニのグラタン仕立てと共に

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】

10月4日～8日

Whey Pork Bacon and Mushroom Cream Pasta, Camembert Cheese Gratin

ホエイ豚ベーコンと茸のクリームパスタ カマンベールチーズのグラタン仕立て

10月11日～15日

Iwate Prefecture's Chicken and Mushroom Farfalle with Tomato Flavor and Herb Bread Crumbs

岩手県産 阿部鶏とマッシュルームのファルファッレ トマト風味、香草パン粉焼き仕立て

10月18日～22日

Whitebait Fish and Broccoli Pasta Verde with Smoked Scallop and Arugula

しらすとブロッコリーのパスタ・ヴェルテ、燻製の香る帆立とルッコラと共に

10月25日～29日

Miyagi Prefecture Silver Salmon and Seasonal Vegetable Gnocchi, Seaweed Flavored Cream Sauce

宮城県産銀鮭と旬の野菜のニョッキ、海藻風味のクリームソース

【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、麒麟、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 マム グラン コルドン -G.H.Mumm (France/Champagne)	2,000

WHITE

	90ml / 180ml / 270ml
Petit Bourgeois Sauvignon Blanc IGP Val de Loire 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)	1,000 / 1,500 / 2,250

	90ml / 180ml / 270ml
Chateau Ste. Michelle Riesling 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)	1,100 / 1,800 / 2,400

	90ml / 180ml / 270ml
Au Bon Climat Chardonnay Tsubaki Label オー ボン クリマ シャルドネ ツバキラベル -Santa Barbara (U.S.A. /California)	1,200 / 2,200 / 3,350

RED

	90ml / 180ml / 270ml
Chateau Ste. Michelle Syrah シャトー サン ミッシェル シラー -Ste. Michelle Wine Estate (U.S.A. / Washington)	1,000 / 1,900 / 2,800

	90ml / 180ml / 270ml
Berringer Clear Lake Zinfandel 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)	1,200 / 2,000 / 3,000

	90ml / 180ml / 270ml
Columbia Crest H3 Cabernet Sauvignon コロムビア・クレスト H3 カベルネ・ソーヴィニヨン -Columbia Crest (USA / Washington)	1,300 / 2,100 / 3,200

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。