

DINNER

Lounge & Dining **G**

SPRING DELIGHT DINNER

9,800 (税込) 事前要予約 Reserved Inadvance

Amuse

Scallop Tartar with Hint of Pepper Tree Buds and Simmered Asari Clams in Sweetened Soy Sauce
木の芽香るホタテのタルタル あさりの佃煮添え

Appetizer

Salad of Tokyo Beef Ham and Fresh Cheese with Broiled Bamboo Shoot
東京ビーフの生ハムとフレッシュチーズのサラダ 香ばしく炙った朝掘り筍とあわせて

Soup

Onion Potage and Clam Croquette from Kujukuri, Chiba Prefecture
新玉葱のポタージュと千葉県九十九里産蛤のクロケット

Fish

Fish Delivered from Misaki Port with Sétoise Style Sauce of Shonan Pomoron Red
and Rouille sauce
三崎漁港より届くお魚と新若芽 湘南ポモロンレッドのセート風ソース ルイユをお好みで

Meat

Grilled Carefully Selected Japanese Black "Tokyo Beef" Sirloin
with Okutama Wasabi Flavored Sauce and Seasonal Vegetables from Yasuda Farm
厳選黒毛和牛 “東京ビーフ” サーロインのグリル 奥多摩わさび漬風味のソース
やすだ農園の旬野菜を添えて

Dessert

Yasuda Farm Seasonal Herb Tea and Honey Mousse with Yogurt Ice Cream
やすだ農園ハーブティーとはちみつのムース ヨーグルトアイス添えて

SPRING GATHERING

6,400 (税込)

Assorted Appetizer

Broiled Smoked Mackerel and Citrus Marinade of Sprouts

香ばしく炙った燻製鯖と新若芽の柑橘マリネ

Fresh Cheese and Broad Bean Frittata with Black Pepper

フレッシュチーズとそら豆のフリッタータ ブラックペッパーのアクセント

Roasted Veal Flavored with Fuki Miso Sauce

仔牛のロースト ふき味噌風味のソース

Salad

Jamon Serrano and Spring Vegetable Salad

ハモンセラーノと春野菜のサラダ

Pasta

Whitebait and Spring Cabbage Peperoncino

シラスと春キャベツのペペロンチーノ

Main

Sautéed Abedori with Salmon and Rapeseed Flower Pilaf

あべどりのソテー サーモンと菜の花のピラフ添え

UPGRADE

Fresh Fish from Misaki Port

三崎港のお魚

+¥1,000

Kurogewagyu "Tokyo Beef" Shoulder Loin

黒毛和牛“東京ビーフ”肩ロース

+¥1,500

Lobster

オマール海老

+¥2,700

Japanese Black Beef Sirloin

黒毛和牛サーロイン

+¥5,000

Dessert

Today's Special Dessert

ペストリーシェフおすすめプチデザート

Last order for the course is 21:00

コースラストオーダーは 21:00 までとなります。

GOTENYAMA PLATE <For 4 servings>

御殿山オーダブルプレート (4人前)

9,944

• Spicy Sweet Potato Chips & Grissini

スパイシーサツマイモチップス&グリッシーニ

• Cajun Chicken Wings

ケイジャンチキンウイング

• Garlic toast

ガーリックトースト

• Broiled Smoked Mackerel and Citrus Marinade of Sprouts

香ばしく炙った鯖の燻製 柑橘風味

• Broad Bean Frittata

そら豆のフリッタータ

• Tomato and Mozzarella Cheese Caprese

トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

• Assorted Charcuterie

シャルキュトリー盛り合わせ

A LA CARTE

SALAD

Jamon Serrano and Spring Vegetable Salad ハモンセラーノと春野菜のサラダ	2,200
Caesar Salad with Bacon シーザーサラダ Topping Chicken Breast +750 / Shrimp +750 トッピング チキンブレスト +750 / 海老 +750	2,550
Chinese Steamed Chicken Salad with Oriental Dressing 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)	2,550
"G" Salad (Mixed Green Salad with Beef Steak) ダイニングG特製サラダ (ビーフステーキのセミックスグリーンサラダ)	3,300

APPETIZER

Smoked Salmon Salad サーモンの燻製サラダ	2,750
Cold Cuts コールドカット	3,500
Caviar 18g キャビア	7,500

SOUP

Clam Chowder クラムチャウダー	1,500
Minestrone (including mixed vegetables and bacon) ミネストローネ	1,500

BURGER / SANDWICH

Marriott Burger (Beef Patty 100%,200g) 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。	3,250
Marriott Burger - Premium – (Wagyu Beef 100%, Patty 200g / 黒毛和牛 100%パテ 200g) 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	4,500
Classic Club House Sandwich - Chicken breast, Lettuce, Tomato, Bacon クラシッククラブハウスサンドウィッチ チキンブレスト・レタス・トマト・ベーコン	3,000
Steak Sandwich 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	3,250

MAIN DISH

Today's Grilled Fish 三浦漁港直送 本日の鮮魚	3,250
Kurogewayyu "Tokyo Beef" Shoulder Loin Garlic Steak 100g 黒毛和牛“東京ビーフ”肩ロース ガーリックステーキ	3,300
Kurogewayyu "Tokyo Beef" Shoulder Loin Pepper Steak 100g 黒毛和牛“東京ビーフ”肩ロース ペッパーステーキ	3,300
100% Beef Hamburger Steak 150g 100%ビーフハンバーグステーキ	4,000
Grilled "HANAMI" Chicken Thigh 福岡県産華味鶏モモ肉のグリル	3,000
Grilled Japanese Black Beef Sirloin 黒毛和牛サーロインのグリル	6,700
Stewed for 12 Hours BBQ Fuyo Pork & Garlic Rice <For 2 Serving> 12時間煮込んだBBQ芙蓉ポーク&ガーリックライス	5,450
Aged Black Pork Cutlet with Mozzarella and Mustard<For 2 Serving> 氷温熟成黒豚のモッツァレラカツレット マスタード添え	5,100
Kurogewayyu "Tokyo Beef" Aitchbone Grilled<For 2~3 Serving> 黒毛和牛“東京ビーフ”イチボのグリル	6,500
Japanese Matsuzaka Beef Sirloin <For 2~3 Serving> 特選 松阪牛サーロインのグリル 3種のコンディメント	14,543

SIDE DISH

Grilled Asparagus アスパラガスのグリル	1,750
Mashed Potato マッシュポテト	980
Sautéed Spinach ほうれん草のソテー	980

PASTA RICE

Tokyo Beef and Bamboo Shoot Grilled Garlic Rice 東京ビーフと筍の焼きガーリックライス	2,000
Whitebait and Spring Cabbage Peperoncino with Grilled Sea Bream 真鯛のグリルをのせたシラスと春キャベツのペペロンチーノ	2,800

KID'S PLATE

キッズプレート Hamburger, Fried Shrimp, Fried Potato, Hot Vegetables, Corn Soup, Salad ハンバーグ エビフライ フライドポテト 温野菜 コーンスープ サラダ Mini Dessert 本日のミニデザート	2,350
---	-------

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	1,400
Crème Brule クレームブリュレ	1,400
New York Cheese Cake ニューヨークチーズケーキ	1,500
Apple Pie アップルパイ	1,500

COFFEE VARIATION

ALL 1,200

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 1,200

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

All prices are included service charge 13% and consumption tax.
上記料金にはサービス料（13%）および消費税が含まれております。

BEVERAGE

BEER

Draft Beer ドRAFTビール	Carlsberg (Pilsner Beer) カールスバーグ Premium MALT'S(Ale Beer) 香るエールプレミアムモルツ	glass / pint 1,350 / 1,900 1,350 / 1,900
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)	1,400
	Longboard Island Lager (USA) ロングボード アイランドラガー	1,400
	Budweiser (USA) バドワイザー	1,400
Light Beer ライトビール	San Miguel Light サン ミゲール ライト	1,400
Non-Alcoholic Beer ノンアルコールビール	All Free オールフリー	1,200

COCKTAIL

Gin & Tonic ジントニック		1,400
Vodka & Cranberry ウォッカ克蘭ベリー		1,400
Bloody Mary ブラッディーマリー		1,400
Red Eye レッドアイ		1,400
Screwdriver スクリュードライバー		1,400

All prices are included service charge 13% and consumption tax.
上記料金にはサービス料（13%）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
(France/Champagne)

2,500

WHITE

Chateau Ste. Michelle Riesling
シャトー サン ミッシェル リースリング
(U.S.A. / Washington)

90ml / 180ml / 270ml
1,100 / 1,700 / 2,400

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
(France /Loire)

90ml / 180ml / 270ml
1,300 / 1,900 / 2,800

Au Bon Climat Chardonnay Tsubaki Label
オー ボン クリマ シャルドネ ツバキラベル
(U.S.A. /California)

90ml / 180ml / 270ml
1,800 / 2,800 / 4,000

RED

Tenuta di Lilliano Chinti Classico
テヌータ・ディ・リリアーノ キャンティ・クラシッコ
(Italy /Toscana)

90ml / 180ml / 270ml
1,200 / 2,000 / 3,000

Peter Lehmann the Barrossan Cabernet Sauvignon
ピーターレーマン ザ・バロッサン カベルネ・ソーヴィニヨン
(Australia / Barossa Valley)

90ml / 180ml / 270ml
1,300 / 2,100 / 3,200

Chateau Ste. Michelle Syrah
シャトー サン ミッシェル シラー
(U.S.A. / Washington)

90ml / 180ml / 270ml
1,500 / 2,400 / 3,500

All prices are included service charge 13% and consumption tax.
上記料金にはサービス料（13%）および消費税が含まれております。

BEVERAGE

SOFT DRINK

950

Pepsi Cola
ペプシ ユーラ

Pepsi Zero
ペプシゼロ

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

950

Apple
アップル

Cranberry 20%
クランベリー 20%

Tomato
トマト

MOCTAIL

1,200

Yuzu Ginger
柚子ジンジャー

Mango Orange
マンゴーオレンジ

Clear Ocean
クリア オーシャン

MINERAL WATER

1,050

Aqua Panna (Still)
アクアパナ

San Pellegrino (Sparkling)
サンペレグリノ

All prices are included service charge 13% and consumption tax.
上記料金にはサービス料（13%）および消費税が含まれております。

BEVERAGE

Free Flow 120-minute time limit

※ドリンクフリーフローは120分制(90分:ラストオーダー)

◇Alcohol Free Flow 3,200

◇Soft Drink Free Flow 2,000

Draft Beer

Carlsberg カールスバーグ

Wine

Sparkling スパークリング Red & White 赤白ワイン

Beer Cocktail Selection

Red Eye レッドアイ

Wine Cocktail Selection

Keel Royal キールロワイヤル

Mimoza ミモザ Bellini ベリーニ

Red & White Sangria 赤白サングリア

Non-Alcoholic Beer

All Free オールフリー

Cocktail Selection

Original Marriott Moni オリジナル マリオット モーニ

Original Marriott Citrus Drop オリジナル マリオット シトラスドロップ

Gin and tonic / Gin and soda ジントニック/ジンソーダ

Lejay Cassis Orange ルジェ カシス オレンジ

Lejay Peche Apple ルジェ ペシェ (ピーチ) アップル

Lejay Apricot Orange ルジェ アプリコット オレンジ

Lejay Pamplemousse Rose (Pink Grapefruit) Soda ルジェピンクグレープフルーツソーダ

Non-Alcoholic Cocktail

Yuzu Ginger ユズジンジャー /Apple Rickey アップルリッキー

Whisky

Teacher's High Ball ティーチャーズハイボール

Non-Alcoholic Fruit Vinegar Mock Tail

Black vinegar honey Spmoni 黒酢はちみつのスパモーニ

Peach vinegar Valencia ピーチビネガーのバレンシア

Cassis vinegar Kir Royal カシスビネガーのキールロワイヤル

Mango vinegar Tropical マンゴービネガーのトロピカル

Raspberry vinegar Sangria ラズベリービネガーのサングリア

Soft Drink

Pepsi Cola ペプシコーラ Pepsi Zero ペプシゼロ Mountain Dew マウンテンデュー

Soda ソーダ Orange Juice オレンジジュース Grapefruits Juice グレープフルーツジュース

Apple Juice アップルジュース Oolong Tea ウーロン茶 (アイス/ホット) Coffee / Tea コーヒー/紅茶

Tokyo Marriott Hotel
4-7-36 Kitashinagawa, Shinagawa-ku,
Tokyo, Japan, 140-0001
Tel: +81-3-5488-3911
<https://g.tokyomarriott.com>