

**WEEKDAY  
LUNCH**

Lounge & Dining **G**

# **WEEKLY WELLNESS LUNCHEON**

2,300

ウィークリー ウェルネス ランション

## **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

9月5日～9日

Gizzard Confit and Namul Millet Salad

砂肝のコンフィとナムルの雑穀サラダ

9月12日～16日

Tandoori Fish and Massaman Curry with Soy Milk Grilled Cheese

タンドリーフィッシュとマッサマンカレーの豆乳チーズ焼きカレー

9月20日～22日

Steamed Chicken Breast and Collagen Rich Chicken Plain Soup with Soy Milk Bechamel Sauce

しっとりとした鶏胸肉とコラーゲンたっぷり鶏白湯スープの豆乳ベシャメルソース

9月26日～30日

White Fish kimchi jjigae-style with Chestnuts and Mushrooms served with Five Grain Rice

白身魚のキムチチゲ風 栗ときのこの五穀米添え

## **Mini Dessert**

本日のミニデザート

# **WEEKLY BUSINESS LUNCHEON**

2,300

ウィークリー ビジネス ランチョン

## **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

9月5日～9日

**Kirishima Pure Pork Milano Style Cutlet with Boscaiola Sauce and Polenta Cake**

霧島純粋豚のミラノ風カツレツ ボスカイオーラソース ポレンタケーキを添えて

9月12日～16日

**Chicken and Raw Ham Saltimbocca with Cream Tagliatelle and Crushed Potato**

チキンと生ハムのサルティンポッカ、クリームタリアッテレとクラッシュポテト添え

9月20日～22日

**Fisherman Style Paella with Red Shrimp, Mussels and Paprika with a Hint of Lime**

赤海老とムール貝、パプリカの漁師風パエリア、ライムの香り

9月26日～30日

**Homemade Char Siu & Tom Yum Kun Noodles**

自家製チャーシュー&トムヤムクン・ヌードル

## **Mini Dessert**

本日のミニデザート

## **MARRIOTT BURGER LUNCH**

3,050

マリOTTバーガーランチ

### **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

セサミバンズ、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**

4,250

マリOTTバーガー ～極～ ランチ

### **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

## **KID'S PLATE**

2,250

キッズプレート

(Target age: Under 12 years old)

(対象年齢：12歳未満とさせていただきます)

**Juice (apple or orange or grapefruit)** ☆お好きなものをおひとつお選びください

ジュース (アップル、オレンジ、グレープフルーツ)

**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

# GOURMET LUNCH

4,840

グルメランチ

## ASSORTED APPETIZER

アペタイザー盛り合わせ

Sweet Potato and Mushroom Frittata with a Hint of Truffle

サツマイモと茸のフリッタータ トリュフの香り

Smoked Salmon and Autumn Eggplant Bagna Freida

スモークサーモンと秋茄子のバーニャフレイダ

Marinated Cajun Chicken and Marinated Choux Rouge

ケイジャンチキンとシュールージュのマリネ

## 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

Pork Belly Herb Roll "porchetta"

ポークバリーのハーブロール “ポルケッタ”

Grilled Abedori from Iwate Prefecture

岩手県産あべどりのグリル

### +¥968 UPGRADE アップグレード

Grilled Fresh Fish from Misaki Port 三崎直送鮮魚

### +¥1452 UPGRADE アップグレード

Kuroge Wagyu "Tokyo Beef" Shoulder Loin 黒毛和牛 “東京ビーフ” 肩ロース

### +¥2,662 UPGRADE アップグレード

Lobster with Hollandaise Gratin オマール海老のオランダーズグラタン

### +¥4,840 UPGRADE アップグレード

Japanese Black Beef Sirloin 黒毛和牛サーロイン

## 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

**2,300**

ウィークリーパスタランチ

## 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】**

9月5日～9日9

**Cuttlefish Squid Genovese Homemade Pasta with Seasoned Salad**

モゴ ウイカとジェノベーゼの香り自家製平打ちパスタと、薬味のサラダを添えて

9月12日～16日

**Cold Pasta & Bisque Soup, Tsukemen Style**

つけ麺スタイルで冷製パスタ&ビスク風スープ

9月20日～22日

**Smoked Saury and Dried Tomato Pepperoncino with Nuts and Herb Crumbs**

燻製サンマとドライトマトのペペロンチーノ、ナッツとハーブパン粉を添えて

9月26日～30日

**Roman Carbonara with Homemade Pancetta and Salsiccia**

自家製パンチェッタとサルシッチャのローマ風カルボナーラ

### **【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 or Tea +350

コーヒー 紅茶

# 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 Patty, Tomato, Lettuce, Bacon, Cheddar Cheese and Mayonnaise  
セサミンパンズ、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 Patty, 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 - Chicken breast, Lettuce, Tomato, Bacon 2,900  
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

## 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

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**

Draft Beer ドラフトビール	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 1,150 / 1,650 1,300 / 1,800
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 マム グラン コルドン (France/Champagne)	2,000
Laurent-Perrier La Cuvee ローラン ペリエ ラ キュヴェ (France/Champagne)	2,300

### WHITE

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)	90ml / 180ml / 270ml 1,000 / 1,500 / 2,250
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)	90ml / 180ml / 270ml 1,100 / 1,800 / 2,400
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)	90ml / 180ml / 270ml 1,200 / 2,200 / 3,350

### RED

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)	90ml / 180ml / 270ml 1,000 / 1,900 / 2,800
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

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 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

900

Apple  
アップル

Cranberry 20%  
クランベリー 20%

Tomato  
トマト

### **MOCKTAIL**

1,100

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**

1,000

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。

# 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 3,025

◇Soft Drink Free Flow 1,815

### Draft Beer

Carlsberg カールスバーグ

### Beer Cocktail Selection

Red Eye レッドアイ

### Non-Alcoholic Beer

All Free オールフリー

### Wine

Sparkling スパークリング / Red & White 赤白ワイン

### Wine Cocktail Selection

Keer 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

### 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