

DINNER

Lounge & Dining **G**

WINTER DELIGHT DINNER

9,800 (税込)

Amuse

Snow Crab and Celery Rave Tart

ズワイガニとセロリラヴのタルト

Appetizer

Low-Temperature Cooked Daisen Chicken Ballotine with Kumquat Confiture

低温調理した大山どりのバロティエヌ 金柑のコンフィチュール添え

Soup

Consommé Flavored with European Mushroom

ヨーロッパ産キノコ香りをのせたコンソメ

Fish

Steamed Fish Delivered from Misaki Port with Smoked Oyster Sauce

三崎港より届くお魚のヴァプール 燻製牡蛎のソースで

Meat

Pan Fried Kuroge Wagyu "Tokyo Beef" with a Hint of Dukkah Spice

and Citrus Flavored Red Wine Sauce

黒毛和牛“東京ビーフ”のポワレ デュカスパイスの香り

柑橘風味のヴァンルーージュソース

Dessert

Chocolate Mousse with Red Fruits and Tonka Beans Ice Cream

ムースショコラ 赤い果実とトンカ豆香るアイス

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。

WINTER GATHERING

6,400 (税込)

Amuse

Seafood and Mushroom Cocktail

海の幸とキノコのカクテル

Appetizer

Smoked Salmon and Celery Rave Tortilla

スモークサーモンとセロリラヴのトルティーヤロール

Salad

Chinese Style Salad with Crown Daisy and Korean Seaweed

春菊と韓国のにの中華風サラダ

Pasta

Red Snow Crab Tomato Cream Pasta

紅ズワイガニのトマトクリームパスタ

Main

Sautéed Abedori Chicken with Yuzu Flavored Salmon and Rapeseed Pilaf

あべどりのソテー 柚子香る鮭と菜の花のピラフを添えて

UPGRADE

Fresh Fish from Misaki Port

三崎港のお魚

+¥1,000

Kuroge Wagyu "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

パ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。

A LA CARTE

SALAD

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

*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ありのお客様は 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 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。

A LA CARTE

MAIN DISH

Today's Grilled Fish 三浦漁港直送 本日の鮮魚	3,250
Kuroge Wagyu "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
Kuroge Wagyu "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
Japanese Beef Tenderloin 国産牛フィレ	8,150

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

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

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。

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

BEVERAGE

BEER

		glass / pint
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	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

BEVERAGE

WINE BY THE GLASS

BUBBLES

	glass
Mumm Grand Cordon マム グラン コルドン (France/Champagne)	2,500
Laurent-Perrier La Cuvee ローラン ペリエ ラ キュヴェ (France/Champagne)	2,783

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

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

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

Keel Royal キールロワイヤル

Mimoza ミモザ Bellini ベリーニ

Red & White Sangria 赤白サンテリア

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テリア

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