

**WEEKDAY
LUNCH**

Lounge & Dining **G**

WEEKLY WELLNESS LUNCHEON

2,400

ウィークリー ウェルネス ランチョン

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

10月31日～11月4日

Sichuan-style Soy Meat Mapo Tofu served with Chili Oil and Konnyaku Rice
四川風大豆ミートの麻婆豆腐 食べるラー油添え コンニャクライスと共に

11月7日～11日

Roasted Chicken Breast Marinated in Salt Koji, Chopped Salad with Barley and Brown Rice
塩麴でマリネした鶏胸肉のロースト 大麦とロウカット玄米のチョップドサラダ

11月14日～18日

Deep Fried Tofu Mille Feuille Pizza Style with Herb Flavored Grilled White Fish
厚揚げミルフィーユ ピザ仕立て ハーブ香る白身魚のグリル添え

11月21日～25日

Pork Marinated in Salt koji and Black Olive Canon with Rosemary Flavor Tomato Sauce
塩麴でマリネしたポークとブラックオリーブのカノン ローズマリー香るトマトソースと

11月28日～12月2日

Kita Akari Potato and Mushroom Plant Based Curry Served with Cauliflower Rice
キタアカリポテトとキノコのプラントベースカレー カリフラワーライス添え

Mini Dessert

本日のミニデザート

WEEKLY BUSINESS LUNCHEON

2,400

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

10月31日～11月4日

Daisen Chicken - Hainanese Chicken Rice - Khao Man Gai with Yam Woon Sen and Coconut Rice
大山鶏の～海南鶏飯～カオマンガイ ヤムウンセンとココナッツライスと共に

11月7日～11日

Beef Stew Omelet Rice with Fried Shrimp
ビーフシチューオムライス&有頭エビフライを添えて

11月14日～18日

Lamb, 5 kinds of beans, and Tomato Stew "Navarin-style" served with Cumin Flavored Bulgur Pilaf
仔羊肉と5種類の豆・トマト煮込み“ナヴァラン風” クミン香るブルグルピラフを添えて

11月21日～25日

Grilled Red Shrimp and Mussel Laksa Noodles
香ばしくグリエした赤海老とムール貝のラクサ・ヌードル

11月28日～12月2日

Daisen Chicken Cheese Dak Galbi served with Rice Cooked with Kimchi
鳥取県産“銘柄鶏”大山とりのチーズタッカルビ キムチの炊き込みご飯を添えて

Mini Dessert

本日のミニデザート

MARRIOTT BURGER LUNCH

3,200

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

4,500

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

2,350

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

4,980

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

+¥1,000 UPGRADE アップグレード

Grilled Fresh Fish from Misaki Port 三崎直送鮮魚

+¥1,500 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

+¥2,700 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

+¥5,000 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 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。

WEEKLY PASTA LUNCH SET

2,400

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】

10月31日～11月4日

Tomato Cream Pasta made with the Chef's Special FUJITOMA and Fennel Flavored Salted Mackerel Fritter
シェフこだわりのFUJITOMAを使ったトマトクリームパスタ 香草風味の塩サバのフリットを添えて フェンネルの香り

11月7日～11日

Homemade Red Sea Bream Dried Overnight Peperoncino with Sesame & Perilla
自家製真鯛の一夜干しのペペロンチーノ 胡麻&大葉添え

11月14日～18日

Creamy Porcini and Brown Mushroom Pasta with Salsiccia
ポルチーニ茸とブラウンマッシュルームのクリームパスタ サルシッチャ添え

11月21日～25日

Broiled Homemade Mentaiko and Mushroom Pasta served with Fried Sea Eel
自家製明太子の炙りとキノコのパスタ あおさ香る鱧のフリットを添えて

11月28日～12月2日

Duck Meat and Burdock, Green Onion Ragout Farfalle, Gratin Style
鴨肉と牛蒡 ネギのラグーファルファレ グラタン仕立て

【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 1,300
グリーンサラダ

SOUP

Clam Chowder 1,500
クラムチャウダー

Minestrone (including mixed vegetables and bacon) 1,500
ミネストローネ

PASTA

Today's Pasta 2,800
本日のパスタ

Marriott's Special Meat Sauce and Soy Milk White Sauce Lasagna 2,900
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) 3,250
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) 4,500
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 3,000
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

KID'S PLATE

キッズプレート 2,350

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

DESSERT

【 Drink Set ドリンクセット +500】

Assorted Sherbet & Ice Cream 1,400
ソルベとアイスの盛り合わせ

Crème Brûlée 1,400
クレームブリュレ

New York Cheese Cake 1,500
ニューヨークチーズケーキ

Apple Pie 1,500
アップルパイ

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

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

11 : 00 – 17 : 00 (LO16 : 30)

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 1,350 / 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 ウォッカクランベリー		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

11 : 00 - 17 : 00 (LO16 : 30) 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
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 -Ste. Michelle Wine Estate (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 -Henri (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 -Santa Barbara (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 -Ste. Michelle Wine Estate (U.S.A. / Washington)	90ml / 180ml / 270ml 1,500 / 2,400 / 3,500

11 : 00—17 : 00 (LO16 : 30)

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 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

950

Apple
アップル

Cranberry 20%
クランベリー 20%

Tomato
トマト

MOCKTAIL

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

11 : 00 – 17 : 00 (LO16 : 30)

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

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