

DINNER

Lounge & Dining **G**

AUTUMN DELIGHT DINNER

9,500 (税込)

Amuse

Mushroom Gratin Pinchos style

マッシュルームグラタン ピンチョススタイル

Appetizer

Abedori's Chicken Ballotine Flavored with Truffle , Nuts and Mushroom Fritter

あべどりのバロティエヌ トリュフ風味 ナッツと茸のフリット

Soup

Grilled Eggplant and Potato Soup with Pike Conger Beignet

香ばしい焼き茄子とポテトスープ 落ち鱧のベニエ

Fish

Fuji Salmon Charlemagne style with a hint of Coriander

富士サーモンのシャルルマーニュ コリアンダーの香り

Meat

Veal and Black Pepper Poelee with Marchand de Vin Butter

ブラックペッパーを纏った仔牛のポワレ マルシャン・ド・ヴァンバターを添えて

Dessert

Spiced Chestnut and Pear Mousse Served with Hawthorn Berry Sorbet

スパイス香る栗と洋梨のムース さんざしのシャーベットとともに

Autumn Gathering

6,200 (税込)

Amuse

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

Appetizer

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

Salad

Crispy Chips Salad

パリパリチップスサラダ

Pasta

Spinach Gnocchi with Pumpkin Cream and Gorgonzola

ほうれん草ニョッキ カボチャクリーム ゴルゴンゾーラのアクセント

Main

Sautéed Abedori Chicken with Chestnut and Matsutake Mushroom Pilaf

あべどりのソテー 栗入り松茸ピラフ添え

UPGRADE

Fresh Fish from Misaki Port

三崎港のお魚

+¥968

Kuroge Wagyu "Tokyo Beef" Shoulder Loin

黒毛和牛“東京ビーフ”肩ロース

+¥1,200

Lobster

オマール海老

+¥2,420

Japanese Black Beef Sirloin

黒毛和牛サーロイン

+¥4,840

Dessert

Today's Special Dessert

ペストリーシェフおすすめプチデザート

A LA CARTE

SALAD

Caesar Salad with Bacon シーザーサラダ Topping Chicken Breast +720 / Shrimp +720 トッピング チキンブレスト +720 / 海老 +720	2,450
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)	2,450
"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)	3,150

APPETIZER

Homemade Smoked Scottish Salmon Salad スコッチサーモンの自家製燻製サラダ	2,650
Cold Cuts コールドカット	3,400
Caviar 18g キャビア	6,050

SOUP

Clam Chowder クラムチャウダー	1,450
Minestrone (including mixed vegetables and bacon) ミネストローネ	1,450

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。	3,150
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	4,350
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	2,900
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	3,150

*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

MAIN DISH

Grilled Today's Fish 三浦漁港直送 本日の鮮魚 120 g	3,150
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	3,200
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	3,200
100% Beef Hamburger Steak 150g 100%ビーフハンバーグステーキ	3,900
Grilled "HANAMI" Chicken Thigh 福岡県産華味鶏モモ肉のグリル	2,900
Grilled Japanese Black Beef Sirloin 黒毛和牛サーロインのグリル	6,500
Australian" Wagyu" Beef Tenderloin 120g オーストラリア産 "Wagyu" テンダーロインステーキのグリル	7,900

SIDE DISH

Grilled Asparagus アスパラガスのグリル	1,700
Mashed Potato マッシュポテト	950
Sautéed Spinach ほうれん草のソテー	950

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	2,250
---	-------

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	1,350
Crème Brule クレームブリュレ	1,350
New York Cheese Cake ニューヨークチーズケーキ	1,450
Apple Pie アップルパイ	1,450
Shaved Ice シェーブアイス	2,420

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

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 1,150 / 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

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 (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 (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 (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 (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

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 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

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

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

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

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