

**WEEKDAY  
LUNCH**

Lounge & Dining **G**

# **WEEKLY WELLNESS LUNCHEON**

2,300

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

4月4日～8日

**Chicken and Tofu Porpettini and Fresh Onion Velouté with Broad Bean Fritter and Vegan Croffle**

チキンと豆腐のポルペッティーネと新玉葱のヴルーテ

そら豆のフリットとヴィーガンクロッフル添え

4月11日～15日

**Beef Cheek Meat and Pho Thai Style Ramen**

牛ほほ肉とフォーのタイ風屋台ラーメン

4月18日～22日

**Lemongrass Flavored Fish and Massaman Grilled Curry with Soy Milk Cheese Flavor**

レモングラス風味フィッシュとマッサマンの焼きカレー 豆乳チーズ風味

4月25日～4月28日

**Soy Milk Risotto of Marinated Spanish Mackerel and Wakame Seaweed,**

**with Bamboo Shoots and Wormwood Fritter**

鱈の塩麴マリネとワカメ入りの豆乳リゾット 筍とよもぎのフリット添え

## **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

4月4日～8日

**Marinated Spanish Mackerel with Maple Syrup, Teriyaki Style, Spring Potato Gratin and Bamboo Shoot Butter Rice**

鱈のメープルシロップマリネ 照り焼き風 新じゃがいものグラタンと筍入りバターライスと共に

4月11日～15日

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

チキンのサルティンボッカ クリームタリアテッレとクラッシュポテト添え

4月18日～22日

**Beef and Vegetable Stew with Paprika, Spring cabbage Étouvé and Garlic Rice**

牛肉と野菜のシチューパプリカ風味 春キャベツのエチュベとガーリックライス添え

4月25日～4月28日

**Tortilla Hot Sandwich with Smoked Salmon, Avocado,  
Roasted Fresh Onion and Pickled Burdock Root**

トルティーヤとスモークサーモン アボカドのホットサンド デイル風味  
新玉ねぎのローストと新ごぼうのピクルス添え

## **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

4,598

グルメランチ

## ASSORTED APPETIZER

アペタイザー盛り合わせ

Smoked Mackerel & Citrus Fruit Carpaccio

燻製鯖と柑橘のカルパッチョ

Spring Onion & Fava Beans Frittata

新玉ねぎとそら豆のフリッタータ

Glass Salad of Roasted Beef & Plum Vinegar Pickles

ローストビーフと梅酢ピクルスのグラスサラダ

## 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

Grilled Angus Beef Hanging Tender

アンガス ハンギングテンダー

Grilled Chicken

阿部鶏のグリル

Grilled Sakura Seabream

桜鯛のグリル

Grilled Scallop and Angel Shrimp

帆立貝と天使海老グリル

### +¥600 UPGRADE アップグレード

Grilled Fresh Fish from Misaki Port 三崎直送鮮魚

### +¥2,200 UPGRADE アップグレード

Grilled Lobster オマール海老のグリル

### +¥2,400 UPGRADE アップグレード

Japanese Beef 国産牛ロース

### +¥4,000 UPGRADE アップグレード

Assorted 3 kinds of Japanese black beef 黒毛和牛3種盛食べ比べプレート

## 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】**

4月4日～8日

Charcuterie and Pepper Napolitan Spaghetti with Minced Meat Cutlet and Fried Egg

シャルキュトリーとピーマンのナポリタンスパゲッティ メンチカツとサニーサイドアップ添え

4月11日～15日

Cream Conchiglie of Red Shrimp, Squid, Scallop and Green Beans with Urui

赤海老、イカ、ホタテとグリーンビーンズのクリームコンキリエ ウルイ添え

4月18日～22日

Shirasu and Bamboo Shoot Peperoncino with scent of Sakura Shrimp and Arugula

シラスと筍のペペロンチーノ、海老の香りとルッコラ添え

4月25日～4月28日

Spring Cabbage and Fresh Tomato Pasta of Asari Clam with Roasted Chicken and Watercress

春キャベツとアサリのフレッシュトマトパスタ

チキンのローストとクレソンと共に

## **【Lasagna】**

Marriott's Special Meat Sauce and Soy Milk White Sauce Lasagna

マリオット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

コーヒー 紅茶

+350

# 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 Pate, 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 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

Classic Club House Sandwich - Turkey, Lettuce, Tomato, Bacon 2,900  
クラシッククラブハウスサンドウィッチ - ターキー・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

## ORIGINAL HERBAL TEA SELECTION

ALL 1,100

**TOKYO Rosemary** -美しさのローズマリー-

ローズマリー・ハイビスカス・オレンジピール・ローズヒップ・レッドグレープリーフ・ローズレッド・ゴツコーラ

**TOKYO Lemon Thyme** -活力のレモンタイム-

レモンタイム・レモングラス・レモンマートル・オレンジピール

**TOKYO Spearmint** -憩いのスペアミント-

スペアミント・ジャーマンカモミール・ブルーマロウ・マシュマロウ

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**

		glass / pint
Draft Beer ドラフトビール	Carlsberg (Pilsner Beer) カールスバーグ	1,150 / 1,650
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 ウォッカクランベリー		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 スクルードライバー		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 -G.H.Mumm (France/Champagne)	2,000

### WHITE

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

### RED

	90ml / 180ml / 270ml 1,000 / 1,900 / 2,800
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 1,200 / 2,000 / 3,000
Berringer Clear Lake Zinfandel ベリンジャー クリアレイク ジンファンデル -Berringer Vineyard (U.S.A. /California)	

	90ml / 180ml / 270ml 1,300 / 2,100 / 3,200
Columbia Crest H3 Cabernet Sauvignon コロンビア・クレスト H3 カベルネ・ソーヴィニヨン -Columbia Crest (USA / Washington)	

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 Strong Zero  
ペプシ ストロング 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

Spearmint Hopper  
スペア・ホッパー

Honey Time  
ハニータイム

Rose Tapioca Berry  
ローズ・タピオカベリー

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 (LO 16 : 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**

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

### **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 Rose Berry Squash ローズベリースカッシュ Apple Rickey アップルリッキー

### **Whisky**

Ballantine's High Ball バレンタインハイボール

### **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 Strong Zero ペプシストロングゼロ 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