

**WEEKDAY
LUNCH**

Lounge & Dining **G**

WEEKLY WELLNESS LUNCHEON

2,400

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

12月5日～9日

Chicken Breast Marinated in Shinshu Miso and Sag Curry with Spinach Puree

Served with 16 Mixture Grain Rice

信州味噌でマリネした鶏胸肉とほうれん草ピューレのサグカレー
16 穀米を添えて

12月12日～16日

Plant Based Chinese Cabbage Rolls with Plenty of Vegetables Soup

プラントベースのロール白菜 野菜たっぷりのスープ仕立て

12月19日～23日

Soy Milk White Stew of Cod Fish and Root Vegetables with Mixed Five-Grain Garlic Rice

真タラと根菜の豆乳ホワイトシチュー 五穀米のガーリックライスと共に

12月26日～30日

Japanese Style Roasted Beef Chaliapin with Winter Vegetable Fritters and Tomato Salsa

ローストビーフの和風シャリアピン風 冬野菜のフリッターとトマトサルサを添えて

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 ランション

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

12月5日～9日

Fish Fry Panini & Onion Gratin Soup

フィッシュフライのパニーニ&オニオングラタンスープ

12月12日～16日

Red Shrimp and Cod Bouillabaisse served with Grilled Risotto

赤エビと真鱈のブイヤベース 焼きリゾットを添えて

12月19日～23日

Roasted Chicken Thigh flavored with 10 kinds of Spices and Eggplant Gratin with Kita Akari Potatoes

10種類のスライス香る骨付き鶏モモ肉のロースト ナスグラタンとキタアカリポテト添え

12月26日～30日

**Roasted Duck and Orange Flavored Black Pepper Sauce served
with White Liver Mousse and Baguette**

鴨肉のロティとオレンジ香るブラックペッパーソース 白レバーのムースとバケットを添えて

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

Seafood Mushroom Cocktail

海の幸とキノコのカクテル

Smoked Salmon and Celery Rub Tortilla Rolls

スモークサーモンとセロリラヴのトルティーヤロール

Herb marinated low-temperature cooked chicken

低温調理したチキンのハーブマリネ

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

Breaded "Iberico" pork with cheese

イベリコポークのチーズパン粉焼き

Pot-au-feu with Tottori Daisen chicken and root vegetables

鳥取県産大山どり根野菜のポトフ

+¥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 (LO 14 : 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】

12月5日～9日

Smoked Salmon and Cauliflower Cream Pasta Served with semi-cooked Salmon and Tonburi

スモークサーモンとカリフラワーのクリームパスタ サーモンのミキュイと、とんぶりを添えて

12月12日～16日

Salted Squid Peperoncino with Anglerfish Fritter and Flavored Vegetable Salad

いかの塩辛のペペロンチーノ アンコウのフリットと香味野菜のサラダ仕立て

12月19日～23日

Homemade two-color Pasta with Red Snow Crab and Mushroom Tomato Cream Sauce

紅ズワイガニとキノコのトマトクリームソース 自家製2色のカラーパスタ

12月26日～30日

Quattro Bottarga and Shogoin Turnip Peperoncino Served with prosciutto

クワトロボッタルガと聖護院カブのペペロンチーノ 生ハムを添えて

【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

+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。

VEGAN A LA CARTE

APPETIZER

Hot Caprese with Tomato and Vegan Mozzarella Cheese トマトとヴィーガンモッツァレラチーズの温製カプレーゼ	1,450
Grilled Vegetable グリルベジタブル	1,740

SOUP

Minestrone Soup with Vegetable Stock 野菜だしのミネストローネ	1,450
--	-------

PASTA

Spaghettini with Mushrooms and Tomatoes 茸とトマトのスパゲティニー	2,500
--	-------

APPETIZER

Hot Caprese with Tomato and Vegan Mozzarella Cheese トマトとヴィーガンモッツァレラチーズの温製カプレーゼ	1,450
---	-------

MAIN

Braised Soybean Hamburg 煮込みヴィーガンハンバーグ	2,800
--	-------

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（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