

**WEEKDAY  
LUNCH**

Lounge & Dining **G**

# WEEKLY WELLNESS LUNCHEON

ウィークリー ウェルネス ランチオン

2,100

## 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

1月4日～7日

Soy Milk Gratin of Flounder Fish and Crowndaisy Greens served with Croffle  
舌平目と春菊の豆乳グラタン仕立て クロッフル添え

1月11日～14日

Tandoori Fish and Dow Curry with Jasmine Rice and Hot Vegetables  
タンドリーフィッシュとダウカレー、野沢菜入りのジャスミンライスと温野菜添え

1月17日～21日

Roasted Spiced Chicken and Sweet Potato with Mini Chinese Cabbage Fondant Flavored with Orange  
スパイスチキンと薩摩芋のロースト、ミニ白菜のフォンダンオレンジ風味添え

1月24日～28日

Beef Lean and 4 kinds of Beans Open Tortillas with Avocado and Pressed Potato  
牛赤身肉と4種類の豆のオープントルティーヤ、アボカドとプレスポテト添え

1月31日～2月4日

Venison, Brussels Sprout and Seasonal Vegetable Ragout with Five-Grain Rice and Pickles  
鹿肉、芽キャベツと旬野菜のラグー、五穀米と根菜ピクルスと共に

## Mini Dessert

本日のミニデザート

# WEEKLY BUSINESS LUNCHEON

ウィークリー ビジネス ランチョン

2,100

## 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

1月4日～7日

Beef Stew and Butter Rice with Seven Herbs, Steam Vegetables and Scrambled Eggs  
ビーフシチューと七草入りのバターライス、スチーム野菜とスクランブルエッグと共に

1月11日～14日

Grilled Cheese Meatloaf with Chicken and Kita Akari Potato, Spinach Gnocchi Fritter  
チキンとキタアカリのミートローフチーズ焼き、ほうれん草ニョッキのフリット添え

1月17日～21日

Hot Sandwich with Spiced Salmon and Avocado, Cheese in Potato and Chilli Con Carne  
スパイスサーモンとアボカドのホットサンド、チーズインポテトとチリコンカン

1月24日～28日

Pho and Chicken Jjigae Ramen  
フォーとチキンのチゲラーメン仕立て

1月31日～4日

Oven Baked Pork and Jambon Blanc Cheese Roll with Wild Plants Fritter and Sweet Potato Pilaf  
ポークとジャンボンブランのチーズロール、オーブン焼き、山菜フリットとさつま芋ピラフ添え

## Mini Dessert

本日のミニデザート

# MARRIOTT BURGER LUNCH

マリOTTバーガーランチ

3,050

## 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

## Mini Dessert

本日のミニデザート

# MARRIOTT BURGER - PREMIUM - LUNCH

マリOTTバーガー ～極～ ランチ

4,250

## 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

# GOURMET LUNCH

グルメランチ

4,350

## ASSORTED APPETIZER

アペタイザー盛り合わせ

Beef Pastrami with Berry sauce

馬告香るビーフパストラミ ソースルーージュ

Crowndaisy and Mushroom Cake Salé, Cream with Black Pepper

春菊と茸のケーキサレ ブラックペッパーを効かせたクリーム

Root Vegetables Tartare and Shrimp Cocktail with a Hint of Yuzu

彩根菜のタルタルとシュリンプカクテル 柚子の香り

## 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NDER

Grilled Chicken

阿部どりのグリル

Grilled Yellowtail Fish

寒ブリのグリル

Grilled Scallop and Angel Shrimp

帆立貝と天使海老グリル

### +¥500 UPGRADE アップグレード

Grilled Fresh Fish from Misaki Port 三崎直送鮮魚

### +¥2000 UPGRADE アップグレード

Grilled Lobster オマール海老のグリル

Australian Wagyu Sirloin AUST産“WAGYU”サーロイングリル

## 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

ウィークリーパスタランチ

2,100

## 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】

1月4日～7日

Mushroom and Turkey Cream Sauce Fettuccine with Turkey Cutlet

キノコとターキーのクリームソースのフィットチーネ、ターキーのコートレット添え

1月11日～14日

Lamb and Spinach Linguine with Tomato Sauce and Thyme Flavor

仔羊と法蓮草のリングイネ、タム風味のトマトソース

1月17日～21日

Whey Pork Bacon and Gratin of Northern Ruby Shell Pasta with Wasabi Flavored Cream Sauce

ホエー豚ベーコンとノーザンルビーのシェルパスタグラタン仕立て、葉わさび香るクリームソース

1月24日～28日

Shrimp and Shrimp Mousse Tomato Cream Spaghetti with Mibuna Greens

海老とシュリンプムースのトマトクリームスパゲッティ、壬生菜添え

1月31日～2月4日

Snow Crab, Squid and Avocado Curry Cream Spaghetti with Yukina Vegetable

ズワイガニ、烏賊、アボカドのカレークリームスパゲッティ、雪菜を添えて

### 【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	+350
コーヒー	
Tea	+350
紅茶	

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。

# 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、麒麟、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

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

2,000

マム グラン コルドン

-G.H.Mumm (France/Champagne)

### WHITE

Petit Bourgeois Sauvignon Blanc IGP Val de Loire

90ml / 180ml / 270ml

1,000 / 1,500 / 2,250

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)

Chateau Ste. Michelle Riesling

90ml / 180ml / 270ml

1,100 / 1,800 / 2,400

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)

Au Bon Climat Chardonnay Tsubaki Label

90ml / 180ml / 270ml

1,200 / 2,200 / 3,350

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

Chateau Ste. Michelle Syrah

90ml / 180ml / 270ml

1,000 / 1,900 / 2,800

シャトー サン ミッシェル シラー

-Ste. Michelle Wine Estate (U.S.A. / Washington)

Beringer Clear Lake Zinfandel

90ml / 180ml / 270ml

1,200 / 2,000 / 3,000

ベリンジャー クリアレイク ジンファンデル

-Beringer Vineyard (U.S.A. /California)

Columbia Crest H3 Cabernet Sauvignon

90ml / 180ml / 270ml

1,300 / 2,100 / 3,200

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

## **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 (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。