



WEEKEND LUNCH BUFFET

— Spring —

ウィークエンド ランチbuffet

12:00-15:00

Adult 4,800 Child 2,800 (4-12years old)

Free Flow Drinks Champagne G.H.Mumm +3,500
シャンパン G.H.Mumm フリーフロー

Appetizer Buffet

*お好きな前菜をbuffetから

Small Pasta

Linguine Pasta Cream Sauce with Mussels & Fennel
ムール貝とフェネルのクリームリングイーネパスタ

Choice of

*メインディッシュをお選びください

Angus Beef Hangingtender
USブラックアンガスビーフ ハンギングテンダー

Angus Beef Tenderloin +1,000
USブラックアンガスビーフ テンダーロイン

DAISEN Chicken Thigh with Bone
大山鶏骨付きもも肉

Lamb
国産羊の背肉2本

Calf +1,500
仔牛の骨付き背肉

WAGYU (TOSA) Beef Tenderloin +6,000
土佐の赤牛 テンダーロイン

Pink Sea Bream 120g
桜鯛

Lobster & Scallop
オマール海老 1尾 & 帆立貝1個

Abalone +2,000
グリーンリップ鮑

Kid's Main Dish

*メインディッシュをお選びください

Hamburg Steak / Mixed Grill / Diced Beef Steak
ハンバーグステーキ / ミックスグリル / 牛肉のサイコロステーキ
(ハンバーグ・チキン・ソーセージ)

Dessert Buffet

デザートbuffet

Coffee

コーヒー



PRIX FIXE LUNCH COURSE

プリフィックス ランチコース

6,500

Amuse
アミューズ

Appetizer

your choice of STARTER

アラカルトメニュー「STARTER」より1品お選びください

Soup

your choice of SOUP

アラカルトメニュー「SOUP」より1品お選びください

Main Dish

Choice of

*メインディッシュをお選びください

CAB Angus Beef Sirloin
CAB アンガスビーフ サーロイン

or

Salmon Steak
サーモンの筒切り

Dessert

本日のデザート

Coffee

コーヒー

*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。



A LA CARTE

STARTER

シーザーサラダ	
Topping トッピング	Turkey +500 / Shrimp +800 / Cured Ham +1,000 ターキー / 海老 / 生ハム
★King Prawn & Avocado Salad	1,900
キングプrawnとアボカドのサラダ	
★Grilled Vegetable Salad	1,800
季節野菜のグリルサラダ	
★"G" Salad	2,000
G特製サラダ	
★Grilled Mozzarella Cheese & Tomato with Salad	1,600
グリルモッツァレラチーズとトマトの温製サラダ	
★Grilled Seafood Salad	1,900
シーフードグリルの温製サラダ	

SOUP

Onion Gratin Soup	950
オニオングラタンスープ	
Clam Chowder	950
クラムチャウダー	

PASTA & NOODLE

★Lasagna	2,400
ラザニア	
★Rigatoni Pasta, Mushroom & Tomato Basil Sauce	1,950
茸とトマトとバジルのリガトーニ	
★Spaghetti Vongole Bianco, Grilled Fish	1,950
ボンゴレピアンコと白身魚グリル	
★Pho gà Vietnamese Chicken Noodle Soup	1,800
フォーガー ベトナム風チキンヌードル	

★ Small sizes for Kid's are available.
お子様に限りキッズサイズでご用意致しますのでお申し付けください。



SANDWICH / BURGER

Marriott Burger	2,600
マリOTTバーガー	
【Topping トッピング】	
Double Paté +1,200	Avocado +200
ダブルパテ	アボカド
Double Cheese +200	Fried Egg +200
ダブルチーズ	フライドエッグ
	Onion +100
	オニオン

★Steak Sandwich choice of	2,200
ステーキサンド *ソースをお選びください。	
— Garlic Pepper Sauce / Blue Cheese Sauce	
— ガーリックペッパーソース / ブルーチーズソース	
★Classic Club House Sandwich, Turkey, Tomato, Bacon	1,900
クラシッククラブハウスサンド — ターキー・トマト・ベーコン	
★Customize Sandwich	2,200
カスタマイズサンドイッチ	
Topping choice of 2	Beef Pastlami / Ham / Turkey / Cured Ham / Cheese / Vegetables / Salmon / Shrimp/ Avocado ビーフパストラミ / ハム / ターキー / 生ハム / チーズ / 野菜 / サーモン / 海老 / アボカド
Condiment choice of 1	Tartar/ Cocktail / Spicy / BBQ タルタルソース / カクテルソース / ホットソース / BBQソース

COMFORT FOOD

WAGYU (TOSA) Beef Tenderloin	200g	6,500
和牛土佐赤牛フィレ		
Angus Beef Hangingtender Garlic Pepper Steak	200g	2,600
アンガスハンギンガー ガーリックペッパーステーキ		
CAB Angus Beef Sirloin Steak	150g	4,300
CABアンガスビーフ サーロイン		
Hamburg Steak	150g	2,000/ 300g 3,200
ハンバーグステーキ		
Topping トッピング	Fried Egg +200 / Cheese +200 フライドエッグ / チーズ	
Lobster (Tail)		2,800
オマール海老		
Salmon Steak		2,900
サーモン 筒切り		

*Steamed White Rice is available, We serve rice produced in Japan. (500yen)
ライスをご希望のお客様はお申し付けください。当店は国産米を使用しております。

★ Small sizes for Kid's are available.
お子様に限りキッズサイズでご用意致しますのでお申し付けください。

*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。



DESSERT 【Drink Set ドリンクセット +450】

Apple Pie	1,200
アップルパイ	
New York Cheese Cake	1,200
ニューヨークチーズケーキ	
Chocolate Sundae	1,200
チョコレートサンデー	
Assorted Sherbet & Ice Cream	1,100
ソルベとアイスの盛り合わせ	
Assorted Petit Dessert	1,200
プチスイーツ3種盛り合わせ	
Creme Brulee	1,100
クレームブリュレ	

TEA SELECTION

900

BLACK TEA	Organic Darjiling Estate / Earl Grey Decaffeinated Mandarin Rose Petal / Pear Caramel / Celebration オーガニックダージリン エステート / アールグレイ デカフェ マンダリン ローズ ベタル / ペアーカーメル / セレブレーション
GREEN TEA	White Orchard / Mango Green Decaffeinated ホワイトオーチャード / マンゴーグリーン デカフェ
WHITE TEA	Organic White Peony オーガニック ホワイトピオニー
OOLONG TEA	Blue Peacock ブルーピーコック
HERBAL TEA	Chamomile Citrus / Organic Mint Melange Organic Berry Spice / Pomegranate Berry カモミールシトラス / オーガニックミントメレンゲ オーガニック ベリースパイス / ホメグラナイトベリー

COFFEE VARIATION

900

Blended Coffee	Cappuccino
ブレンドコーヒー	カプチーノ
Decaffeinated Coffee	Espresso
カフェインレス コーヒー	エスプレッソ
Café Latte	Macchiato
カフェラッテ	マッキアート
Café au Lait	Hot Chocolate
カフェオレ	ホットチョコレート