

GOURMET PLATE LUNCH

グルメプレートランチ

3,500

Starter

Assorted Appetizer

アペタイザープレート

Marinated Shinshu Salmon with Lemon Jam Dressing

信州サーモンのマリネ レモンコンフィチュールドレッシング

Smoked Pacific Saury & Carrots with Celeriac Remoulade

燻製サンマとニンジン セロリラブのレムラード

Nozawana Green & Mushroom Quiche

野沢菜とキノコのキッシュ

Velouté Sauce Broccoli with Shinshu Walnut & Shrimp

ブロッコリーのブルーテ 信州クルミとエビをのせて

Terrine of Foie Gras & Roast Duck with Apple Purée

フォアグラのテリーヌと鴨のロースト 信州リンゴのピューレ

Soup

Mushroom Potage

キノコのポタージュ

Main Dish

Chef's Meat Plate

シェフのグリルプレート

Grilled Pork Loin with Mustard

豚ロースのローストマスタード

Daisen-Chicken Fricassee

大山鶏のフリカッセ

Grilled American Beef Oyster Blade

アメリカ産牛ミスジのグリル

Assorted Grilled Vegetables

季節野菜のグリル

Dessert

Assorted Sweets

デザート3種盛り

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。

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

上記料金に別途、サービス料(10%)および消費税を加算させていただきます。



GRATIFICATION LUNCH

グラティフィケーションランチ

6,000

Amuse
アミューズ

Appetizer

Marinated Shinshu Salmon
with Persimmon & Celery Salad
信州サーモンのマリネ 柿とセロリのサラダを添えて

Soup

Mushroom Potage
キノコのポタージュ

Fish

Tsukiji Fish Catch of The day
築地より本日の魚

Main Dish

Grilled Japanese TATESHINA Beef Rump
with Assorted Shinshu Vegetables
鰻科牛ランプのグリルと信州野菜の付け合せ

Dessert

Rich Chocolate Ganache Cake - Mix Berry Sorbet
リッチチョコレートガナッシュケーキ - ミックスベリーソルベ

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.

*Above prices are per person.

*This menu is for reference only, as individual dishes are subject to change.

*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。

*上記料金は1名様料金です。

*メニューの内容は、予告なく変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。



VEGETABLES COURSE

ベジタブルコース

2,800

Chopped Salad
チョップサラダ

Rigatoni Pasta, Mushroom & Tomato Sauce
茸とトマトのリガトーニ

Assorted Fruits & Sherbet
フルーツ盛り合わせとシャーベット

KID'S PLATE

キッズプレート

1,850

Orange Juice
オレンジジュース

Green Salad
グリーンサラダ

Soup
スープ

Kid's Plate
Hamburg, French fried, Boiled vegetables, Fried prawn

キッズプレート
ハンバーグ、フライドポテト、温野菜、海老フライ

Fruits & Ice Cream
フルーツとアイスクリーム

*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

★ Appetizer Variations 前菜の盛り合わせ	1,600
★ Caesar Salad (Grilled Turkey +500, Grilled Shrimp +800) シーザーサラダ (グリルターキー +500、グリルシュリンプ +800)	1,500
★ Iceberg & Blue Cheese Salad with Apple & Walnuts アイスバーグとブルーチーズのサラダ、りんごとクルミ添え	1,600
★ Chopped Salad チョップサラダ	1,600
★ Cured Ham & Seasonal Fruits Salad 生ハムと季節のフルーツサラダ	1,800
★ Mozzarella Cheese & Tomato Hot Salad モッツアレラチーズとグリルトマトのサラダ (温製)	1,600
★ King Prawn & Avocado Hot Salad キングブラウンとアボカドのサラダ (温製)	1,900
★ Red Hot White Fish Salad Style レッド・ホットホワイトフィッシュ サラダ仕立て	2,000
★ Grilled Seasonal Vegetable 季節野菜のグリル (温製)	1,500

SOUP

Clam Chowder クラムチャウダー	950
Minestrone Soup ミネストローネ	950
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	950

PASTA

★ Angus Beef Lasagna アンガスビーフのラザニア	2,400
★ Rigatoni Pasta, Mushroom & Salami 茸とサラミのリガトニ	1,950
★ Rigatoni Pasta, Gorgonzola Cheese ゴルゴンゾーラチーズのリガトニ	2,050
★ Spaghetti Carbonara with Poached Egg スパゲッティ・カルボナーラ 燻製の香りの温泉卵のせ	1,950

NOODLE

★ Pho gà Vietnamese Chicken Noodle Soup フォーガー ベトナム風チキンヌードル	1,800
---	-------

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

SANDWICH / BURGER

Marriott Burger マリOTTバーガー	2,600
【Toppingトッピング】	
Double Paté +1,300 ダブルパテ	Avocado +200 アボカド
Onion +100 オニオン	BBQ Sauce +100 BBQソース

★ Steak Sandwich choice of 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	2,200
★ Slider Burger choice of 3 PCS from スライダーバーガー (3個) *2種類の中から3個お選びください — Beef / Shrimp & Avocado — ビーフ / 海老&アボカド	1,600
★ Classic Club House Sandwich, Turkey, Tomato, Bacon 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	1,900
★ Reuben Sandwich ルーベンサンド	1,900
★ Mixed Sandwich, Ham, Cheese, Salmon, Tomato ミックスサンドイッチ — ハム・チーズ・サーモン・トマト	1,500

COMFORT FOOD

Hamburg Steak (150g /300g) ハンバーグステーキ	2,000/3,200
Angus Hanging Garlic Pepper Steak アンガスハンギング ガーリックペッパーステーキ	200g 2,600
BBQ Baby Back Rib BBQ ベビーバックリブ	3,400
Japanese Beef G Steak, Red Wine & Blue Cheese Sauce 国産牛G ステーキ、赤ワイン&ブルーチーズソース	200g 4,900

* Steamed White Rice is available. (500yen)
ライスをご希望のお客様はご用意致しますのでお申し付けください。

★ Small sizes for Kid's are available.
お子様に限りキッズサイズを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 アップルパイ	1,200
New York Cheese Cake ニューヨークチーズケーキ	1,200
Chocolate Sundae チョコレートサンデー	1,200
Assorted Sherbet & Ice Cream ソルベとアイスの盛り合わせ	1,100
Assorted Petit Dessert プチスイーツ3種盛り合わせ	1,200
Creme Brulee クレームブリュレ	1,100

TEA SELECTION

900

Organic Darjiling Estate オーガニックダージリン エステート	Earl Grey Decaffeinated アールグレイ デカフェ
Bombay Chai ボンベイチャイ	White Orchard ホワイトオーチャード
Chamomile Citrus カモミールシトラス	Celebration セレブレーション
Organic Mint MELANGE オーガニックミント メレンゲ	African Nectar アフリカンネクター

COFFEE VARIATION

900

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