

# LUNCH

Lounge & Dining **G**

# WEEKLY WELLNESS LUNCHEON

ウィークリー ウェルネス ランチョン

1,700

## Salad and Soup

サラダ、スープ

※Free refills of salad and soup

サラダ、スープはおかわり自由です。

## Weekly Main Dish

今週のメインディッシュ

<7~11 Sep>

Swordfish and Red Shrimp with Grilled Vegetable Red Curry with Ginger Rice

[夏バテ防止] メカジキと赤海老グリル ベジタブルレッドカレー ジンジャーライス添え

<14~18 Sep>

Grilled Alberta Pork, Blue Papaya Som Tam style kimchi with Five-Grain Rice

[免疫力アップ] アルバータポークのグリル 青パパイヤのソムナム風 キムチ入り五穀米ご飯

<23~25 Sep>

Shrimp and scallop Paella with piperard

[食物繊維たっぷり] 海老とホタテの漁師風パエリア仕立て ピペラード添え

<28 Sep~2 Oct>

Miso Flavored Grilled Chicken Breast with Five-Grain Rice and Mushroom

[疲労回復] 大山鶏胸肉の西京味噌焼き 信州茸入り五穀米ご飯

## Mini Dessert

本日のミニデザート

# MARRIOTT BURGER LUNCH

マリオットバーガーランチ

2,500

## Salad and Soup

サラダ、スープ

※Free refills of salad and soup

サラダ、スープはおかわり自由です。

## Marriott Burger

マリオットバーガー

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

# STEAK LUNCH SET

ステーキランチセット

3,600

## Salad and Soup

サラダ、スープ

※Free refills of salad and soup

サラダ、スープはおかわり自由です。

## Main dish

Grilled Wagyu Beef Sirloin 120g

和牛サーロインステーキのグリル 120g

## Mini Dessert

本日のミニデザート

## — LUNCH DRINK —

Coffee

コーヒー

+350

Tea

紅茶

+350

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 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。

# WEEKLY PASTA LUNCH SET

ウィークリーパスタランチ

1,700

## Salad and Soup

サラダ、スープ

※Free refills of salad and soup

サラダ、スープはおかわり自由です。

## Pasta

Please select your choice below

\*下記3種類のパスタから1品お選びください

### 【Pasta of This Week】

<7~11 Sep>

Grilled Ribbon Fish and Smoked Scallop Pasta with Olives and Capers

香ばしく焼き上げた太刀魚と燻製ホタテのパスタ オリーブとケッパーと共に

<14~18 Sep>

Cream Pasta with Crab and Fresh Tomato served with Grilled Red Prawns

渡りカニとフレッシュトマトのクリームパスタ 赤海老のグリル添え

<23~25 Sep>

Venison Ragout Pasta with Grilled Autumn Eggplant and Boiled Chestnut in Red Wine

鹿肉のラグー 秋茄子のグリルと栗の赤ワイン煮を添えて

<28 Sep~2 Oct>

Homemade Pancetta and Porcini Cream Pasta

自家製パンチェッタとポルチーニのクリームパスタ

### 【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

### 【Ravioli】

Mushroom Ravioli Leek Cream Sauce

キノコのラヴィオリ ポロ葱のクリームソース

### Mini Dessert

本日のミニデザート

— LUNCH DRINK —

Coffee コーヒー	+350
Tea 紅茶	+350

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 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。

# A LA CARTE

## SALAD

Green Salad グリーンサラダ	1,000
------------------------	-------

## SOUP

Clam Chowder クラムチャウダー	1,200
--------------------------	-------

Minestrone (including mixed vegetables and bacon) ミネストローネ	1,200
--	-------

## PASTA

Today's Pasta 本日のパスタ	2,200
-------------------------	-------

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	2,300
--	-------

## BURGER / SANDWICH

Marriott Burger (Beef 100%,Pate 200g) マリオットバーガー	2,600
--	-------

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。

Classic Club House Sandwich - Turkey, Lettuce, Tomato, Bacon 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	2,400
--	-------

## DESSERT

【 Drink Set ドリンクセット +450】

Assorted Sherbet & Ice Cream ソルベとアイスの盛り合わせ	1,100
---	-------

Creme Brulee クレームブリュレ	1,100
--------------------------	-------

New York Cheese Cake ニューヨークチーズケーキ	1,200
--------------------------------------	-------

Apple Pie アップルパイ	1,200
---------------------	-------

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 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。

## COFFEE VARIATION

ALL 900

バランスのとれた味わいとマイルドな口当たりをめざし、煎り方・挽き方からとことんこだわったホテルオリジナルのブレンドコーヒーをお好みの飲み方でどうぞ。

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 900

世界の美食家に愛されるシンガポールのラグジュアリーティーブランド「TWG Tea」の紅茶やフレーバーティーなどがティータイムを彩ります。

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

Gyokuro Samurai / Houjicha  
玉露 サムライ / ほうじ茶

11 : 00 - 17 : 00 (LO16 : 30)

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。

# **BEVERAGE**

## **BEER**

		glass / pint
Draft Beer ドラフトビール	Carlsberg (Pilsner Beer) カールスバーグ	950 / 1,350
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)	1,000
	Longboard Island Lager (USA) ロングボード アイランドラガー	1,000
	Budweiser (USA) バドワイザー	1,000
Light Beer ライトビール	San Miguel Light サン ミゲール ライト	1,000
Non-Alcoholic Beer ノンアルコールビール	All Free オールフリー	800

## **COCKTAIL**

Gin & Tonic ジントニック		1,200
Vodka & Cranberry ウォッカ克蘭ベリー		1,200
Bloody Mary ブラッディーマリー		1,200
Red Eye レッドアイ		1,200
Screwdriver スクリュードライバー		1,200

11 : 00 - 17 : 00 (LO16 : 30)

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。



# **BEVERAGE**

## **WINE BY THE GLASS**

### **BUBBLES**

Mumm Grand Cordon マム グラン コルドン -G.H.Mumm (France/Champagne)	glass 1,600
Pommery Brut Royal ポメリーブリュット・ロワイヤル -Pommery (France/Champagne)	1,700

### **WHITE**

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ヴァールドロワール -Henri (France /Loire)	90ml / 180ml / 270ml 900 / 1,500 / 2,250
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 1,000 / 1,800 / 2,400
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 1,200 / 1,900 / 3,350

### **RED**

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 1,000 / 1,600 / 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 1,200 / 2,000 / 3,500
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)	90ml / 180ml / 270ml 1,300 / 2,100 / 3,650

11 : 00 - 17 : 00 (LO16 : 30)

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。

# **BEVERAGE**

## **SOFT DRINK**

750

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

7up  
セブンアップ

Red Bull  
レッドブル

## **JUICE**

Pineapple  
パイナップル

750

Apple  
アップル

750

Cranberry 20%  
クランベリー 20%

750

Tomato  
トマト

750

## **MOCTAIL**

900

Yuzu Ginger  
柚子ジンジャー

Mango Orange  
マンゴーオレンジ

## **MINERAL WATER**

850

Aqua Panna (Still)  
アクアパナ

SanPellegrino (Sparkling)  
サンペレグリノ

11 : 00 - 17 : 00 (LO16 : 30)

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。