

LUNCH

Lounge & Dining **G**

感染防止徹底宣言



WEEKLY WELLNESS LUNCHEON

ウィークリー ウェルネス ランチョン

1,700

Weekly Smoothie

今週のスムージー

Soup

スープ

※Free refills of salad and soup

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

1月4日～8日

Grilled Chinese Cabbage and Tomato Salad with Roasted Beef Lean Meat and Warm Caesar Salad

焼きサラダ白菜とトマト、牛赤身肉のロースト

温かなシーザーサラダ仕立て

1月12日～15日

Healthy Hamburger with Tofu and Chicken Breast, Root Vegetable Ratatouille

豆腐と鶏むね肉のヘルシーハンバーグ

ゴロゴロ根野菜のラタトゥイユと共に

1月18日～22日

White Fish Brandade, Soy Milk Cheese Gratin, Grated Carrot and Spinach Salad

白身魚のブランダード、豆乳チーズグラタン仕立て

キャロットラペ、サラダほうれん草のサラダ

1月25日～29日

Warm Winter Vegetables and White Fish Pot au Feu

冬野菜と白身魚の温かなポトフ仕立て

Mini Dessert

本日のミニデザート

WEEKLY BUSINESS LUNCHEON

ウィークリー ビジネス ランション

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

1月4日～8日

Daisen Chicken Porpetini , Roasted Root Vegetable with Curry Pilaf with a Scent of Hot Pepper
Spread

大山鶏のポルペティーニと根菜のロースト エスプレッドの香り
カレーピラフ添え

1月12日～15日

Grilled COD Fish with Herbs Garbure Style and Herb Toast
真鱈の香草グリル ガルビュール風 ハーブトーストと共に

1月18日～22日

Duck and Winter Burdock Hamburger with Grilled White Onion,
Mushroom Sauce and Carrot Pilaf

合鴨と冬牛蒡のハンバーグと白ネギのグリル シャンピニオンソース キャロットピラフ添え

1月25日～29日

Thai Style "Khao Soi" Noodles with Seasonal Crab Taste
旬の蟹を味わうタイ風カオソーイ・ヌードル

Mini Dessert

本日のミニデザート

MARRIOTT BURGER LUNCH

マリOTT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

マリOTTバーガー ~極~ ランチ

3,500

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 - 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

3,600

ASSORTED APPETIZER

アペタイザー盛り合わせ

Tagliata Roll Cooked at Low Temperature

低温調理したタリアータのローレ

Turnip Mousse with Yuzu Flavor and Karasumi

蕪のムース 柚子風味 カラスミと共に

Pressée of Chestnut Pumpkin and Port Wine

栗かぼちゃとポルトワインのプレッセ

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

メインディッシュ

Please select your choice below

* 下記 2 種類の中から 1 品お選びください

MEAT PLATE

Angus Hanging Grill

アンガス ハンギングのグリル

Chicken Fricassee

福岡県産華味鶏のフリカッセ

Marinated Pork with Rosemary and Rice Malt Salt

鹿児島県産霧島高原豚のローズマリー塩麹マリネ

Or 又は

SEAFOOD PLATE

Grilled angel shrimp

天使の海老のグリル

Aqua Pazza Style of Fresh Fish from Miura, Kanagawa Prefecture

神奈川県三浦直送鮮魚のアクアパッツァスタイル

Salmon and Spinach Gratin

サーモンとほうれん草のグラタン

DESSERT

デザート

Pastry Special Petit Dessert

ペストリー特製プチデザート

BREAD WAGON SERVICE

パン ワゴンサービス

6 Kinds of Homemade Bread

(Butter roll, Walnut Bread, Brown Rice Roll, Baguette, Fig Bread, Olive Bread)

6 種類のホームメイドブレッド

(バターロール クルミパン 玄米ロール バゲット 無花果パン オリーブパン)

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～8日

Winter Turnip and Japanese Parsley Pasta with Pan Fried Sea Bream and Salmon Roe
Scent of Yuzu

冬蕪と芹のパスタ 糸より鯛のポワレとイクラと共に 柚子の香り

1月12日～15日

Home Made Pancetta and Cabbage Cream Pasta with Sweet Yellow Potato Fritter,
Soft Boiled Egg and Arugula

自家製パンチェッタと白菜のクリームパスタ

インカの目覚めのフリットと半熟卵、ルッコラを添えて

1月18日～22日

Red Shrimp, Squid and Romanesco Broccoli Tomato Pasta with Mustard Mizuna Greens

赤海老と烏賊、ロマネスコのトマトパスタ からし水菜添え

1月25日～29日

Ezo Venison and Mushroom Ragout Pasta with Fried Egg and Crowndaisy Greens

蝦夷鹿肉と木の子のラグーパスタ フライドエッグとサラダ春菊添え

【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 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 1,000
グリーンサラダ

SOUP

Clam Chowder 1,200
クラムチャウダー

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

PASTA

Today's Pasta 2,200
本日のパスタ

Marriott's Special Meat Sauce and Soy Milk White Sauce Lasagna 2,300
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

BURGER / SANDWICH

Marriott Burger (Beef 100%,Pate 200g) 2,600
マリオットバーガー
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.
*ビーフパテはウエ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) 3,600
マリオットバーガー ～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 2,400
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 +450】

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

Creme Brulee 1,100
クレームブリュレ

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

Apple Pie 1,200
アップルパイ

11 : 00 - 17 : 00 (LO 16 : 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

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

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

ORIGINAL HERBAL TEA SELECTION

ALL 900

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 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

glass

Mumm Grand Cordon

1,600

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

900 / 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

1,000 / 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 / 1,900 / 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 / 1,600 / 3,000

シャトー サン ミッシェル シラー

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

Berringer Clear Lake Zinfandel

90ml / 180ml / 270ml

1,200 / 2,000 / 3,500

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)

Columbia Crest H3 Cabernet Sauvignon

90ml / 180ml / 270ml

1,300 / 2,100 / 3,650

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 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

San Pellegrino (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。