

## LUNCH

— WEEKDAY —

Lounge & Dining **G**

Lunch Menu



### WEEKLY BUSINESS LUNCHEON

ウィークリー ビジネス ランチオン

1,700

Salad and Soup Bar

サラダ、スープバーをお楽しみ下さい

Weekly Main Dish \*please ask staff

今週のメインディッシュ

\*スタッフへおたずねください

Dessert

デザート

### WEEKDAY PASTA LUNCH SET

ウィークデイパスタランチ

1,700

Salad and Soup Bar

サラダ、スープバーをお楽しみ下さい

Pasta

please select your choice below

\*下記3種類の中から1品お選びください

Lasagna

自家製ラザニア

Pasta of This Week \*please ask staff

今週のパスタ

Today's Risotto \*please ask staff

本日のリゾット

\*スタッフへおたずねください

Mini Dessert

本日のミニデザート

### LUNCH DRINK

Coffee  
コーヒー

+350

Tea  
紅茶

+350

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。



## GOURMET PLATE LUNCH

グルメプレートランチ

3,500

### Appetizer

Taro Potato Pancake and Smoked Salmon  
with Pineapple Salsa Sauce  
タロイモのパンケーキとスモークサーモン  
パイナップルのサルサ

### Soup and Salad Bar

スープとサラダバーをお楽しみください

### Main Plate

Please choice of your grilled platter from below  
\*下記よりお好みのグリルプレートをお選びください

#### — Meat Platter —

Hawaiian "Mochiko" Chicken  
ハワイアンモチコチキン

"Kalua" Pork  
カルアポーク

BBQ Spare Rib  
BBQスペアリブ

Hawaiian Seasoning and "Yoshida" Sauce  
ハワイアンシーズニングとヨシダソース

#### — Seafood Platter —

Garlic Shrimp  
ガーリックシュリンプ

Fried Herb Marinated "Mahi-Mahi"  
マヒマヒの香草フリット

Grilled Swordfish  
カジキマグログリル

Hawaiian Seasoning and "Yoshida" Sauce  
ハワイアンシーズニングとヨシダソース

### Dessert

Today's Petit Dessert  
本日のプチデザート

Coffee  
コーヒー

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.  
上記料金を別途、サービス料(10%)および消費税を加算させていただきます。



## VEGETABLES COURSE

ベジタブルコース

3,000

Green Salad  
グリーンサラダ

Grilled Vegetable  
グリルベジタブル

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

Soup  
スープ

Kid's Plate  
Hamburg, French Fries, Boiled vegetables, Fried prawn, Green Salad  
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、グリーンサラダ

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。

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.  
上記料金を別途、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

### BURGER / SANDWICH

\*All meals include Potato Pom 'Pin & PICKLED.  
\*付け合せにボムピンポテト・ピクルスが付きます

Marriott Burger 2,600  
マリOTTバーガー

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

Restaurant "G" Burger 3,500  
レストラン "G" バーガー

Sesame Buns, Beef Pate, Tomato, Lettuce, Avocado, Bacon,  
Fried Egg, Cheddar Cheese and Original Meat Sauce  
セサミバンズ、ビーフ、トマト、レタス、アボガド、ベーコン、フライドエッグ、  
チェダーチーズ、オリジナルミートソース

Steak Sandwich \*please select your choice of below 150g 2,600  
ステーキサンド \*下記よりお選びください。

— Garlic Pepper Sauce / Blue Cheese Sauce  
— ガーリックペッパー / ブルーチーズ

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

### APPETIZER

Homemade Smoked Scotland Salmon Salad 2,200  
with Cottage Cheese  
スコッチサーモンの自家製燻製サラダ カッテージチーズ添え 焼きレモンの香り

Lobster Tail and Avocado Salad with Flat Lemon 2,950  
オマール海老とアボガドの冷製サラダ シークワサー添え

Caesar Salad with Bacon 1,600 / half 950  
シーザーサラダ  
Topping Turkey +600 / Shrimp +600  
トッピング ターキー / 海老

Chinese Steamed Chicken Salad with Oriental Dressing 1,750  
チャイニーズチキンサラダ (蒸し鶏のサラダ オリエンタルドレッシング)

★Grilled Seasonal Vegetables 1,950  
季節野菜のグリル

★"G" Salad ( Mixed Green Salad with Hanging Steak ) 2,600  
G特製サラダ (ハンギングステーキ乗せミックスグリーンサラダ)

Caprese Warm Style 1,800  
温製カプレーゼ

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。

## PASTA & NOODLE

Lasagna 2,400  
ラザニア

★Rigatoni Pasta, Mushroom & Tomato Basil Sauce 2,000  
\*Include small salad  
茸とトマトとバジルのリガトーニ \*ミニサラダ付き

Spaghetti Vongole Bianco, Grilled Fish 2,000  
\*Include small salad  
ボンゴレビアンコとシーフードのグリル \*ミニサラダ付き

## MAIN DISH

Pan Fried Catch of the Day Fish with Mashed Potato 120g 2,600  
本日の鮮魚のポワレ

Pan Fried Scotland Salmon 120g 2,400  
スコッチサーモンのポワレ

Grilled Scallop ( 3 pcs ) 2,800  
ホタテ貝のグリル (3個)

Grilled Lobster Tail 3,500  
オマール海老のグリル

Angus Beef Hangingtender Garlic Steak 100g 2,100  
アンガスハンギング ガーリックステーキ 200g 3,500

Angus Beef Hangingtender Pepper Steak 100g 2,100  
アンガスハンギング ベッパーステーキ 200g 3,500

Beef Hamburg Steak 150g 3,200  
ビーフハンバーグステーキ 300g 5,800

Topping Fried Egg +200 / Cheese +200  
トッピング フライドエッグ / チーズ

Grilled "HANAMI" Chicken Thigh 2,200  
福岡県産華味鶏モモ肉のグリル

Grilled Australian Japanese Beef Sirloin 120g 4,700  
オーストラリア産 和牛サーロインステーキのグリル

Grilled Australian Japanese Beef Tenderloin 120g 6,500  
オーストラリア産 和牛テンダーロインステーキのグリル

Grilled "WAGYU" Japanese Beef Sirloin 120g 9,200  
鹿児島県産 のぎき和牛サーロインステーキのグリル

Grilled "WAGYU" Japanese Beef Tenderloin 120g 16,000  
鹿児島県産 のぎき和牛テンダーロインステーキのグリル

\* Steamed White Rice is available. (+500)  
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。(+500)

\*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。

## VEGAN

Seasonal Grilled Vegetables 季節野菜のグリル	1,950
Vegan Green Salad ビーガン グリーンサラダ	1,200
Tomato Salad トマトサラダ	1,800
Pickled Vegetables and Quinoa Salad 野菜のピクルスとキヌアのサラダ	1,800
Mixed Beans and Tomato Curry Rice ミックスビーンズとトマトのカレーライス	2,800

\* Steamed White Rice is available. (+500)

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。

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.  
上記料金を別途、サービス料(10%)および消費税を加算させていただきます。



## 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

## COFFEE VARIATION

ALL 900

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

## TEA SELECTION

ALL 900

### SEASONAL SELECTION ICED TEA

Alfonso Tea (BLACK TEA BLEND)

アルフォンソティー (ブラックティーブレンド)

French Earl Grey Tea (BLACK TEA BLEND)

フレンチアールグレイ (ブラックティーブレンド)

BLACK TEA BLEND	Royal Darjeeling / English Breakfast Tea French Earl Grey / Alfonso Tea Cocktail Hour 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 カクテルアワーティー
GREEN TEA BLEND	Moroccan Mint Tea / Pink Garden Tea Sweet France Tea モロッカン ミントティー / ピンクガーデンティー スウィートフランスティー
ROOIBOS TEA BLEND	Red of Africa Tea レッドオブアフリカティー
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

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.  
上記料金を別途、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 glass  
1,600  
マム グラン コルドン  
-G.H.Mumm (France / Champagne)

### WHITE



Grande Polaire Nagano Furusato Vineyard Chardonnay 90ml / 180ml / 270ml  
1,300 / 2,400 / 4,000  
長野古里ぶどう園シャルドネ  
-古里ぶどう園 (Japan / Nagano)

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)

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)

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)

### 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)

Au Bon Climat Pinot Noir "Tsubaki Label" 90ml / 180ml / 270ml  
1,350 / 2,200 / 3,800  
オー ボン クリマ ピノノワール "ツバキラベル"  
-Au Bon Climat (U.S.A. / California)

Columbia Crest H3 Cabernet Sauvignon 90ml / 180ml / 270ml  
1,300 / 2,100 / 3,650  
コロムビア・クレスト H3 カベルネ・ソーヴィニヨン  
-Columbia Crest (USA / Washington)

Freemark Abbey Cabernet Sauvignon 90ml / 180ml / 270ml  
2,000 / 4,000 / 6,000  
フリーマーク アビー カベルネ・ソーヴィニヨン  
-Freemark Abbey Winery (U.S.A. / California)

Beringer Napa Valley Merlot 90ml / 180ml / 270ml  
1,400 / 2,400 / 4,000  
ベリンジャー ナバヴァレー メルロー  
-Beringer Vineyard (U.S.A. / California)

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

### ROSE

M de Minuty 90ml / 180ml / 270ml  
900 / 1,500 / 2,200  
エムドミニュティ  
-Ch. Minuty (France / Provence)



## BEER

<b>Draft Beer</b> ドラフトビール	G Brown (Ale Beer) ジーブラウン	glass / pint 1,400 / 1,800
	G White (White Beer) ジーホワイト	glass / pint 1,400 / 1,800
	MASTER'S DREAM (Lager Beer) マスターズドリーム	glass / pint 1,400 / 1,800
	Premium MALT'S (Ale Beer) 香るエールプレミアムモルツ	glass / pint 1,100 / 1,500
	Carlsberg (Pilsner Beer) カールスバーグ	glass / pint 950 / 1,350
<b>Craft Beer</b> クラフトビール	Coedo Beniaka (Japan / Kawagoe) コエド 紅赤	1,100
	Blue moon (U.S.A) ブルームーン	1,100
<b>Bottled Beer</b> 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 Lagar (USA/Hawaii) ロングボード アイランドラガー	1,000
	Guinnes Estra Stout (Ireland) ギネス エキストラ スタウト	1,000
<b>Light Beer</b> ライトビール	Pure Blonde (Australia) ピュアブロンド	1,000
	Coors Light (U.S.A) クアーズライト	1,000
<b>Non Alcoholic Beer</b> 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 ウォッカクランベリー	1,200
Bloody Mary ブラッディーマリー	1,200
Rum & Coke ラムコーク	1,000
Spritzer スプリッツァー	1,200
Mimosa ミモザ	1,200
Kir Royal キールロワイアル	1,200
Sangria サンゲリア	1,200

\*The cocktails using the squeezed fresh juice. (Orange, Grapefruits, Lemon, Lime)  
\*カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムは生搾り果汁を使用しております。

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。



## SOFT DRINK

750

Pepsi Cola ペプシ コーラ	Ginger Ale ジンジャーエール
Pepsi Strong Zero ペプシ ストロングゼロ	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
Squeezed Juice (Orange/Grapefruits) スクイーズド ジュース (オレンジ/グレープフルーツ)	1,000

## MOCTAIL

900

Rose Berry Squash ローズ ベリー スカッシュ	Yuzu Ginger 柚子ジンジャー
Apple Rickey アップル リッキー	Raspberry Tea Juelp ラズベリー ティー ジュレップ
Mango Orange マンゴー オレンジ	Pink Grapefruits & Apple ピンクグレープフルーツ & アップル

## MINERAL WATER

850

Aqua Panna (Still) アクアパンナ	Sanpellegrino (Sparkling) サンペレグリノ
------------------------------	--------------------------------------

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。