

**WEEKLY BUSINESS LUNCHEON**

ウィークリー ビジネス ランチョン

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 The day

本日のパスタ

Sakura Shrimp and Asparagus Risotto

桜エビとアスパラガスのリゾット

Mini Dessert

本日のミニデザート

**LUNCH DRINK**Coffee  
コーヒー

+350

Tea  
紅茶

+350

**GOURMET PLATE LUNCH**

グルメプレートランチ

3,500

Appetizer

Mini Goose Liver Flan

Brussels Sprouts and "SAKURA" Shrimp Quiche with Spanish Ham

ミニフォアグラフラン

芽キャベツと桜エビのキッシュ スペイン産生ハム添え

Salad and Soup

Salad and Soup Bar

サラダ、スープバーをお楽しみ下さい

Main Plate

Chef's Grilled Platter

シェフのグリルプレート

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 —

Sauteed "HANAMI" Chicken

福岡県産華味鶏のソテー

"WAGYU" Beef Mini Hamburg Steak

和牛ミニハンバーグ

Grilled "Kirishima Kogen" Pork

鹿児島県産霧島高原ポークのグリル

— Seafood Platter —

Grilled Lobster with Marriott Butter

オマール海老のグリル マリオットバター炙り

Today's Fish Poêle from Miura Fish Market

三浦直送本日の鮮魚のポワレ

Grilled Scallop with Hollandaise Sauce

帆立貝のオランダソース焼き 雲丹風味

Dessert

Today's Petit Dessert

本日のプチデザート

Coffee

コーヒー



## 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

### 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Marriott Burger \*Beef will prepared by well done. 2,600  
マリOTTバーガー \*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。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Restaurant "G" Burger \*Beef will prepared by well done. 3,500  
レストラン "G" バーガー \*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。Sesame Buns, Beef Pate, Tomato, Lettuce, Avocado, Bacon,  
Fried Egg, Cheddar Cheese and Original Meat Sauce  
セサミパンズ、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 sauce below 150g 2,600  
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Goose Liver and Truffle Sandwich 2,800  
フォアグラとトリュフのサンド

### STARTER

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 カッターチーズ添え 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 シークワーサー添え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

### SOUP

★Clam Chowder 1,200 / half 800  
クラムチャウダー★Minestrone ( including mixed vegetables and bacon ) 1,200 / half 800  
ミネストローネ★Onion Gratin Soup 1,400  
オニオングラタンスープ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 1,950  
\*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 1,950  
\*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

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

## COMFORT FOOD

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 3,200  
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

T-Bone Steak \*preparation time 30-40 minutes. 700g 12,000  
Tボーンステーキ ご提供に30-40分頂戴致します。

\*We kindly ask beef to be cook more than Midium Rare.  
\*レアでの提供はご遠慮させていただいております。  
\*Hamburg Steak will prepared by well done.  
\*ハンバーグステーキはウェルダンでご提供させていただいております。

\*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。



## 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

## COFFEE VARIATION

北海道・十勝 **花畑牧場** × TOKYO MARRIOTT HOTEL

花畑牧場の濃厚なミルクを使った贅沢ラテ

**Premium Caffe Latte** 950  
プレミアムカフェラテ

北海道の大自然で生まれた花畑牧場「北海道プレミアム牛乳」を使用した  
贅沢なカフェラテ。

**Premium Caramel Macchiato** 950  
プレミアムキャラメルマキアート

時間をかけて丁寧に作られた濃厚なキャラメルを使った味わい深いドリンクです。

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

マキアート

## TEA SELECTION

ALL 900

SEASONAL TEA SELECTION

900

Tea Party Tea (BLACK TEA BLEND)  
ティーパーティーティー (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

ロイヤルダーズリン / 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。



## TOKYO MARRIOTT ORIGINAL WINE

It was harvested in 2013 by Suntory in Yamanashi Prefecture  
and 2 years aging by Mizunara Barrel in Nagano Prefecture  
Please enjoy our spectacular Japanese special cuvée.

山梨県サントリー契約栽培の畑で2013年に収穫された  
「マスカット・ベリー A」を100%使用。  
長野県塩尻市にて、ぶどうの豊かな果実味と  
「マスカット・ベリー A」と相性の良いミズナラ樽で  
2年熟成された、ココナッツのような香りが特長の  
東京マリオットオリジナルのスペシャルキュヴェ。  
山梨生まれ、長野育ちの味わいを是非ご賞味ください。



Japan Premium  
Muscat Bailey A  
Mizunara Barrel  
**CUVÉE MARRIOTT 2013**

Still Wine,  
Japan, Yamanashi Prefecture  
Red Wine, Medium, 100% Muscat Bailey A  
750ml, 12% Alcohol

ジャパンプレミアム  
マスカット・ベリー A  
ミズナラ樽熟成

**CUVÉE MARRIOTT 2013**

酒類：スティルワイン  
国名：日本  
産地：山梨県 甲斐市  
色：赤ワイン  
風味：ミディアム  
ブドウ品種：マスカットベリー A 100%  
容量：750ml  
アルコール度数：12%

Glass / Bottle  
**1,500 / 12,000**

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。



## 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  
プチブルジョワ 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 ミニユティー

-Ch. Minuty (France / Provence)

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。



## BEER

Draft Beer 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
Craft Beer クラフトビール	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
Bottled Beer ボトルビール	Carlsberg (Pilsner Beer) カールスバーグ	glass / pint 950 / 1,350
	Coedo Beniaka (Japan / Kawagoe) コエド 紅赤	1,100
Light Beer ライトビール	Blue moon (U.S.A) ブルームーン	1,100
	Domestic Beer (Asahi, Kirin, Sapporo) 国産ビール (アサヒ、キリン、サッポロ)	1,000
Non Alcoholic Beer ノンアルコールビール	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
Non Alcoholic Beer ノンアルコールビール	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
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 ウォッカクランベリー	1,200
Bloody Mary ブラッディマリー	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 サンテリア	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) サンペレグリーノ
------------------------------	---------------------------------------

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。