

**WEEKDAY
LUNCH**

Lounge & Dining **G**

WEEKLY WELLNESS LUNCHEON

ウィークリー ウェルネス ランチョン

2,100

Weekly Smoothie

今週のスムージー

Salad and Soup Bar

サラダバー、スープバー

Weekly Main Dish

今週のメインディッシュ

5月6日～7日

White fish, Spring beans and Fresh Potato Braised in Soy Milk Cream with Orange Flavor

白身魚と春豆、新じゃが芋の豆乳クリーム煮 オレンジの香り

5月10日～14日

Grilled Chicken Breast Marinated in Salted Rice Malt and Seasonal Steamed Vegetable,

Served with Kanayamaji Miso

塩麴でマリネした鶏胸肉のグリルと旬菜の温野菜 金山寺味噌を添えて

5月17日～21日

White Fish and Mussel Aqua Pazza with Seaweed

白身魚と浅利のアクアパッツァ風 布海苔と若芽の香り

5月24日～28日

Roasted Beef Lean and 7 kinds of Seasonal Vegetables with Red Wine Salt and Balsamic Vinegar

旬菜7種の温野菜と牛赤身肉のロースト 赤ワイン塩とバルサミコを添えて

5月31日～6月4日

Low Calories Soy Meat Made with 30 Grain Rice, Taco Rice Style

低カロリーな大豆ミートを使った30穀米のタコライス風

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

2,100

Salad and Soup Bar

サラダバー、スープバー

Weekly Main Dish

今週のメインディッシュ

5月6日～7日

Chicken Thigh Confit, Mustard and Estragon Scent with Carrot Pilaf

骨付き鶏もも肉のコンフィ マスタードとエストラゴンの香り キャロットピラフを添えて

5月10日～14日

Sole Meuniere Baked with Semolina, Herbs and Caper Tomato Sauce, Saffron Lemon Rice

セモリナ粉で焼き上げた舌平目のムニエル ハーブとケッパーのトマトソース サフランレモンライスを添えて

5月17日～21日

Grilled Alberta Pork with 3 Kinds of Pepper served with Ginger Sauce and Five Grain Rice

アルバータポークの3種ペッパーグリル ジンジャーソース 五穀米を添えて

5月24日～28日

Chicken from Tottori Prefecture Cheese Dakgalbi with kimchi Cooked Rice

鳥取県産”銘柄鶏” 大山とりのチーズタッカルビ キムチの炊き込みご飯を添えて

5月31日～6月4日

Red Shrimp, Squid and Mussel Tom Yum Kung Noodles

赤海老と烏賊、ムール貝のトムヤムクン・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

3,050

Salad and Soup Bar

サラダバー、スープバー

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

MARRIOTT BURGER - PREMIUM - LUNCH

マリOTTバーガー ～極～ ランチ

4,250

Salad and Soup Bar

サラダバー、スープバー

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

4,350

ASSORTED APPETIZER

アペタイザー盛り合わせ

Gimauve Made with Fuji Tomato from Yamanashi Prefecture and Mozzarella from Italy

山梨県産富士トマトとイタリア産モッツアレラのギモーブ仕立て

Blancmange of Fried Whitebait from Kanagawa Prefecture

神奈川県産釜揚げシラスのブランマンジェ

Tokyo Beef Prosciutto and Pate de Campagne

東京ビーフの生ハムとパテドカンパーニュ

Salad and Soup Bar

サラダバー、スープバー

MAIN DISH

メインディッシュ

Please choose 2 items from the following

*下記から2品お選びください

Grilled Angus Beef Hanging Tender

アンガス ハンギングテンダーのグリル

Grilled Koshu Fujizakura Pork

甲州富士桜ポークのグリル

Grilled Sakura Hime Chicken

桜ひめどりのグリル

Grilled Scotch salmon

スコッチサーモンのグリル

Grilled Okhotsk Scallops and Angel Shrimp

オホーツク産ホタテと天使の海老のグリル

+¥500 UPGRADE アップグレード

Pan Fried Fresh Fish from Miura, Kanagawa Prefecture 神奈川県三浦直送鮮魚のポワレ

+¥1,000 UPGRADE アップグレード

Grilled Australian Wagyu Sirloi オーストラリア産和牛サーロインのグリル

Grilled Lobster オマール海老のグリル

+¥2,000 UPGRADE アップグレード

Duck Breast Magret de Canard and Foie Gras マグレカナルとフォアグラのポワレ

DESSERT

デザート

Pastry Special Petit Dessert

ペストリー特製プチデザート

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 included service charge 10% and consumption tax.

上記料金にはサービス料（10%）および消費税が含まれております。

WEEKLY PASTA LUNCH SET

ウィークリーパスタランチ

2,100

Salad and Soup Bar

サラダバー、スープバー

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】

5月6日～7日

Angel shrimp, Scallops and Squid Genovese, Mugwort and Japanese Ginger Accent

天使の海老と帆立貝、烏賊のジェノベーゼ よもぎと茗荷をアクセントに

5月10日～14日

Stewed Beef Ragout Pasta with Soft Boiled Egg and Freshly Grated Pecorino Cheese

トロトロに煮込んだ牛すじ肉のラグーパスタ 半熟卵と削りたてのペコリーノチーズを添えて

5月17日～21日

Asparagus, Broad Beans and Cod Roe Cream Pasta with Roasted Red Sea Bream Marinated in Orange

アスパラガスと空豆、鱈子のクリームパスタ オレンジでマリネした真鯛のローストを添えて

5月24日～28日

Cauliflower, Dried Tomatoes and Olive Pasta, with Fritter of Young Sweet Fish

カリフラワー、ドライトマト、オリーブのパスタ 稚鮎のフリットと共に 酢橘の香り

5月31日～6月4日

Fresh Tomato Pasta with Colorful Paprika and Arugula, served with Spicy Tandoori Chicken

カラフルパプリカとルッコラのフレッシュトマトパスタ スパイシーなタンドリーチキンを添えて

【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	+350
コーヒー	
Tea	+350
紅茶	

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 included service charge 10% and consumption tax.

上記料金にはサービス料（10%）および消費税が含まれております。

ALA CARTE

SALAD

Green Salad 1,250
グリーンサラダ

SOUP

Clam Chowder 1,450
クラムチャウダー

Minestrone (including mixed vegetables and bacon) 1,450
ミネストローネ

PASTA

Today's Pasta 2,700
本日のパスタ

Marriott's Special Meat Sauce and Soy Milk White Sauce Lasagna 2,800
マリOTT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) 3,150
マリOTT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) 4,350
マリOTT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 2,900
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 +500】

Assorted Sherbet & Ice Cream 1,350
ソルベとアイスの盛り合わせ

Creme Brulee 1,350
クレームブリュレ

New York Cheese Cake 1,450
ニューヨークチーズケーキ

Apple Pie 1,450
アップルパイ

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 included service charge 10% and consumption tax.

上記料金にはサービス料 (10%) および消費税が含まれております。

COFFEE VARIATION

ALL 1,100

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 1,100

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

Houjicha
ほうじ茶

ORIGINAL HERBAL TEA SELECTION

ALL 1,100

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 included service charge 10% and consumption tax.
上記料金にはサービス料 (10%) および消費税が含まれております。

BEVERAGE

BEER

		glass / pint
Draft Beer ドラフトビール	Carlsberg (Pilsner Beer) カールスバーグ	1,150 / 1,650
Bottled Beer ボトルビール	Domestic Beer (Asahi, Kirin, Sapporo) 国産ビール (アサヒ、麒麟、サッポロ)	1,200
	Longboard Island Lager (USA) ロングボード アイランドラガー	1,200
	Budweiser (USA) バドワイザー	1,200
Light Beer ライトビール	San Miguel Light サン ミゲール ライト	1,200
Non-Alcoholic Beer ノンアルコールビール	All Free オールフリー	1,000

COCKTAIL

Gin & Tonic ジントニック		1,350
Vodka & Cranberry ウォッカ克蘭ベリー		1,350
Bloody Mary ブラッディーマリー		1,350
Red Eye レッドアイ		1,350
Screwdriver スクリュードライバー		1,350

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

All prices are included service charge 10% and consumption tax.
上記料金にはサービス料 (10%) および消費税が含まれております。

BEVERAGE

WINE BY THE GLASS

BUBBLES

	glass
Mumm Grand Cordon マム グラン コルドン -G.H.Mumm (France/Champagne)	2,000

WHITE

	90ml / 180ml / 270ml
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 ヴァル ド ロワール -Henri (France /Loire)	1,000 / 1,500 / 2,250

	90ml / 180ml / 270ml
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)	1,100 / 1,800 / 2,400

	90ml / 180ml / 270ml
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)	1,200 / 2,200 / 3,350

RED

	90ml / 180ml / 270ml
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)	1,000 / 1,900 / 2,800

	90ml / 180ml / 270ml
Beringer Clear Lake Zinfandel 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)	1,200 / 2,000 / 3,000

	90ml / 180ml / 270ml
Columbia Crest H3 Cabernet Sauvignon 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)	1,300 / 2,100 / 3,200

11 : 00—17 : 00 (LO16 : 30)

All prices are included service charge 10% and consumption tax.
上記料金にはサービス料（10%）および消費税が含まれております。

BEVERAGE

SOFT DRINK

900

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

900

Apple
アップル

Cranberry 20%
クランベリー 20%

Tomato
トマト

MOCTAIL

1,100

Yuzu Ginger
柚子ジンジャー

Mango Orange
マンゴーオレンジ

MINERAL WATER

1,000

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 included service charge 10% and consumption tax.
上記料金にはサービス料（10%）および消費税が含まれております。