



Japanese Cuisine

G

~ 和 Selection ~

OPEN 18:00~

QUICK APPETIZER 楽

Boiled Broad Beans with Truffle Flavor 蚕豆 トリュフの香り	900
3 kinds of Small Appetizer 春の前菜 三種盛り	1,200
Homemade Tofu with Salty Leek Sauce 自家製豆腐と彩野菜 葱塩だれ	1,200
"MOZUKU"-Seaweed with Japanese Vinegar and Ginger foam 海鮮もずく酢 泡生姜	1,200
Cream Cheese with Wasabi, Beetroot Marinated Salmon and Croutons 山葵漬けチーズ ビーツメサーモン 竹炭クルトン	1,200

APPETIZER 輝

Vegetable Sticks with 2 kinds of Dip Sauce 和野菜スティック 二種のディップ	
Stewed Pork Belly with Leek Sauce and Spring Vegetables 豚の角煮 春野菜 浅葱餡	1,500
Simmered Fish of the Day 本日の鮮魚 早煮	1,600
"YUBA" Roll -Fresh Seafood and Avocado- 海鮮アボカド湯葉ロール	1,800
Tuna and Spring Vegetables Salad with Sesame Dressing 漬け鮪と春野菜の WA サラダ仕立て 金胡麻桜だれ	1,900
Tempura -"GOTENYAMA" Garden Style- 天婦羅 御殿山ガーデン仕立て	2,400

*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。

OPEN 18:00~

GRILLED 豊

Yakitori 5kinds 焼き鳥五種盛合わせ	1,800
Spicy Teriyaki Norwegian Salmon ノルウェーサーモンの木の芽照り焼き	2,200
"HANAMI" Chicken with Onion Pepper Sauce 博多華見鶏モモ肉 新玉葱の黒胡椒だれ	2,200
Fish of the Day with "SAIKYO" Miso 本日の鮮魚 西京焼き 紅芯大根おろし	2,600
Grilled Tuna Meat around the Gill 鮪かま BBQ リブスタイル	3,600
"NOZAKI" Beef Sirloin with Ponzu Sauce のどき牛サーロイン 自家製おろしぼん酢	9,200

*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。

OPEN 18:00~

SUSHI / SASHIMI 奏

RECOMMENDED おすすめ

MARRIOTT SUSHI PLATTER for 2 persons 6,000
創作握り寿司 創作寿司ロール盛り合わせ

NIGIRI SUSHI 握り寿司

Seared Sushi 5 kinds 1,800
炙り寿司 五貫

"EDOMAE" Sushi 9 kinds 2,700
江戸前握り 九貫

"NOZAKI" Japanese Beef SUSHI 5 kinds 4,300
のぞき牛握り寿司 五貫

SASHIMI お造り

3 kinds 2,500
本日のお造り三点盛り

5 kinds 3,500
特選 お造り五点盛り

*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。

OPEN 18:00~

SUSHI ROLL ロール寿司

Philadelphia Roll 1,600
フィラデルフィアロール
Beets marinated Salmon・Cream Cheese
Avocado・Cucumber・Fish Roe

Spicy Tuna Roll 1,600
スパイシー ツナロール
Tuna・Flying Fish Roe・Chili Oil・Wasabi Greens・Sesame
・Avocado・Leek・Spicy Mayonnaise

Spider Roll 1,700
スパイダーロール
Soft Shell Crab・Wasabi Greens・Sesame・Avocado
Flying Fish Roe・Mango Sauce・Sweet Chili Sauce・Coriander・Radish

SIGNATURE ROLL ロール寿司

Sping California Roll 1,800
カリフォルニアロール
Crab・Avocado・Flying Fish Roe・Cucumber

Spicy Dragon Roll 1,900
スパイシー ドラゴンロール
Deep Fried Shrimp・Cucumber・Spicy Mayonnaise
Flying Fish Roe・Sea Eel・Avocado

Energy Charge Roll 2,200
エナジー チャージ ロール
Sea Eel・Quinoa・Cucumber・Avocado・Fried Egg
Sprout・Flying Fish Roe・Turmeric Mayonnaise

*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。

OPEN 18:00~

DESSERT

Ice Cream (Matcha / Vanilla) 500
アイスクリーム (抹茶 / バニラ)

Seasonal Sherbet 500
季節のシャーベット

*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.

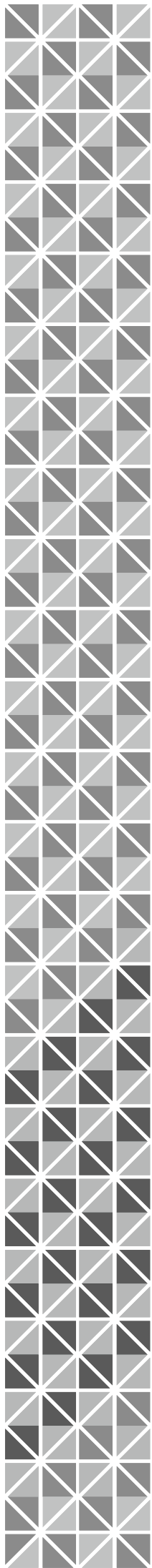
*食材にアレルギーや食事制限がおりのお客様は ご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

*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。

BEVERAGE




<p>Kid Sparkling (Wakayma Pref.)</p>
<p>360ml / ハーフボトル 4,500</p>

紀土 KID 純米大吟醸 Sparkling (和歌山県)

▪ 精米歩合：50% ▪ アルコール度：14 度 ▪ 日本酒度：非公開 ▪ 酸度：非公開

Silky bubbles and soft smell

若き蔵元が手がける至極のスパークリング日本酒。瓶内二次発酵による細やかな泡立ちとほのかに香る吟醸香。お食事を邪魔することなくグイグイ飲み続けてしまう味をお楽しみください。

Staff Recommendation: Stick Fresh Vegetable with 2kinds of Dip Sauce
主に合う料理：野菜スティック


<p>Shime-Haritsuru (Niigata Pref.)</p>
<p>1,200</p>

*Please choose “Tokkuri” Bottle or Glass.
*日本酒は「徳利」又は「もっきり(角打ち)」にてご用意いたします。
*日本酒はすべて1合(180ml)の価格です。

張鶴 純米吟醸 純 (新潟県)

▪ 精米歩合：50% ▪ アルコール度：15 度～16 度 ▪ 日本酒度：+3.0 ▪ 酸度：1.5

Calm smell and easy to drink

昭和40年代から愛される蔵元伝統の味。控えめな吟醸香ながら、柔らかく含みのある味の奥行きで飲み飽きしない美味しさをご堪能ください。

Staff Recommendation: TEMPURA
主に合う料理：天婦羅

Houken (Hiroshima Pref.)

1,300

寶釧 純米吟醸 八反錦 (広島県)

▪ 精米歩合：50% ▪ アルコール度：16 度 ▪ 日本酒度：非公開 ▪ 酸度：非公開

Calm smell, rich and glamorous body and sharp after taste

2016年 ANA ファーストクラス機内搭乗酒。広島県特産の「八反錦」を得意とする社氏・土井鉄氏による渾身の1本。穏やかな立ち香に、旨味の乗ったボリュームある旨味からの余韻の綺麗な後口、と三拍子揃った逸品です。

Staff Recommendation: Spicy Dragon Roll
主に合う料理：スパイシードラゴンロール

Sharaku (Fukushima Pref.)

1,400

写楽 純米吟醸 (福島県)

▪ 精米歩合：50% ▪ アルコール度：16 度 ▪ 日本酒度：非公開 ▪ 酸度：非公開

Fruity smell, rich flavor and sharp after taste

人気蔵元が造り出すフレッシュ感あふれる1本。果実の様な含み香と、旨味の効いたお米の味が濃厚でいて後口はシャープに決まてきます。食中酒に最適な1杯です。

Staff Recommendation: Catch of the day Fish with “SAIKYO” Miso
主に合う料理：西京焼き

*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。


<p>Hitakami “YASUKE” (Miyagi Pref.)</p>
<p>1,500</p>

日高見 芳醇辛口 純米吟醸 弥助 (宮城県)

▪ 精米歩合：50% ▪ アルコール度：16 度 ▪ 日本酒度：+5.0～+7.0 ▪ 酸度：1.5

Simple and smooth to drink

蔵元 平井氏は、“鮪王子”と称されるほどの寿司好き。「弥助」とは歌舞伎演目の「義経千本桜」に登場する寿司屋にちなんだものです。華やか過ぎず上品な含み香は、繊細な魚介の味を邪魔することなく引き立てます。

Staff Recommendation: Any kinds of SUSHI
主に合う料理：江戸前寿司

Shinkame (Saitama Pref.)

1,500

神亀 純米 (埼玉県)

▪ 精米歩合：60% ▪ アルコール度：15 度～16 度 ▪ 日本酒度：+5.0～6.0 ▪ 酸度：1.7

Aged rich flavor, Sharp after taste

熟成により「ふっくらした」旨味、深味、コク、キレの調和が料理の合性の幅を広げます。濃醇でありながら、切れ味が鋭いためくどさは感じない味わいをどうぞ。

Staff Recommendation: YAKITORI
主に合う料理：焼き鳥

Ishi-Zuchi (Ehime Pref.)

1,500

石鎚 純米 雄町 (愛媛県)

▪ 精米歩合：60% ▪ アルコール度：16 度～17 度 ▪ 日本酒度：+5.0 ▪ 酸度：1.6

Middle, Essence of Sweets, Rich Body

石鎚酒造の技術で備前雄町のコクと力強さを最大限引き出したお酒。芯がしっかりしていてそれでいて、ホッとするような甘味、奥行きを感じられます。どこか懐かしい、包み込まれるような優しい旨味をご堪能ください。

Staff Recommendation: YAKITORI, TEMPURA
主に合う料理：焼き鳥、天婦羅

Hanzo (Mie Pref.)

1,600

半蔵 純米酒 木桶仕込み (三重県)

▪ 精米歩合：60% ▪ アルコール度：15 度 ▪ 日本酒度：+5.0 ▪ 酸度：非公開

Sharp, dry taste.

およそ80年前に誕生した木桶を修繕して仕込んだお酒。まろやかで後味の良い、しっかりとした辛口の味わいです。

Staff Recommendation: Stick Vegetable with 2 kinds of Dip Sauce
主に合う料理：和野菜スティック

Kamoshibito Kuheiji (Aichi Pref.)

1,800

醸し人九平次 純米大吟醸 山田錦 (愛知県)

▪ 精米歩合：50% ▪ アルコール度：16 度 ▪ 日本酒度：非公開 ▪ 酸度：非公開

Juicy and fresh taste, Clear flavor

上品で穏やかな香り。火入れながら直汲みを思わせるガス感のあるフレッシュな口当たり。ジューシーな旨味と酸味の粒が口中を踊り、ボディを感じつつ透明感があります。

Staff Recommendation: MARRIOTT SUSHI PLATTER
主に合う料理：握り寿司

*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。

JAPANESE SAKE

*Please choose "Tokkuri" Bottle or Glass.

*日本酒は「德利」又は「もっぎり(角打ち)」にてご用意いたします。
*日本酒はすべて1合(180ml)の価格です。

Dassai (Yamaguchi Pref.) 2,000

瀬祭 純米大吟醸 45 (山口県)

▪ 精米歩合：45% ▪ アルコール度：16 度 ▪ 日本酒度：非公開 ▪ 酸度：非公開

Smooth and clear taste, Silky and sensitive flavar

精米歩合を上げたことによる雑味の感じられない透明感のある喉越しがプラスされています。
ゆったり、繊細に、時として力強く渦巻く、米と杜氏の技術力が織りなす旨みをご堪能ください。

Staff Recommendation: Any kinds of SASHIMI
主に合う料理：お造り

Hitakami "YASUKE" (Miyagi Pref.) 4,500

日高見 純米大吟醸 弥助 (宮城県)

▪ 精米歩合：40% ▪ アルコール度：16 度 ▪ 日本酒度：+3.0 ▪ 酸度：1.4

Ellegant and sencitive taste.

日高見 弥助シリーズ最高峰の限定酒。兵庫県産特 A 地区の山田錦を 40%も磨き上げ、
より素材の繊細な甘みを引き立てる至極の1本となっています。たおやかで豊かな奥行きのある
味わいで、あらゆる魚介とのハーモニーをご堪能ください。

Staff Recommendation: "NOZAKI" Beef Sirloin
主に合う料理：のざき牛サーロイン

JAPANESE HOT SAKE

Hakkaisan (Niigata Pref.) 1,200

八海山 特別本醸造 (新潟県)

▪ 精米歩合：40% ▪ アルコール度：16 度 ▪ 日本酒度：+3.0 ▪ 酸度：1.4

Sharp, dry taste. Good for warm sake

淡麗辛口。すっきりしたお酒で飲み飽きしません。冷でよし、燗でよしの、
八海山を代表するお酒です。燗をつけたときのほのかな麴の香りもまた、
このお酒の楽しみの一つといえます。

Staff Recommendation: Fresh Vegetable with Dip Sauce
主に合う料理：和野菜スティック

Ishi-Zuchi (Ehime Pref.) 1,500

石鎚 純米 雄町 (愛媛県)

▪ 精米歩合：60% ▪ アルコール度：16 度～17 度 ▪ 日本酒度：+5.0 ▪ 酸度：1.6

Middle, Essence of Sweets, Rich Body

石鎚酒造の技術で備前雄町のコクと力強さを最大限引き出したお酒。
芯がしっかりしていてそれでいて、ホッとするような甘味、奥行きを感じられます。
どこか懐かしい、包み込まれるような優しい旨味をご堪能ください。

Staff Recommendation: YAKITORI, TEMPURA
主に合う料理：焼き鳥、天婦羅

*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。

OPEN 18:00~

BEER

Draft Beer glass (350ml) / pint (470ml)
ドRAFTビール

Master's Dream (Lager Beer) 1,400 / 1,800
マスターズドリーム

Tokyo Craft (Pale Ale Beer) 1,200 / 1,600
東京クラフト

Carlsberg (Pilsner Beer) 950 / 1,350
カールスバーグ

Bottle Beer
ボトルビール

Coedo Beniaka (333ml) 1,100
コエド 紅赤

Asahi Beer (334ml) 1,000
アサヒ スーパードライ

Kirin Beer (334ml) 1,000
キリン 一番搾り

Sapporo Beer (334ml) 1,000
サッポロ 黒ラベル

Non Alcoholic Beer
ノンアルコール ビール

All Free (334ml) 800
オールフリー

*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。

OPEN 18:00~

SHO-CHU, PLUM WINE

JAPANESE LIQUOR

Tokujyo-Taimei (Oita Pref.) 特蒸泰明 麦焼酎 (大分県)	1,000
Benikomaki (Mie Pref.) 紅小牧 芋焼酎 (三重県)	1,000
Hakkaisan (Niigata Pref.) 八海山 もろみ取り焼酎 宜有千萬 米焼酎 (新潟県)	1,000
Yamazaki Plum Wine (Osaka Pref.) 山崎蒸留所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒 (大阪府)	1,200
Hanzo Plum Wine (Mie Pref.) 半蔵の梅酒 (三重県)	1,000

WINE

WHITE 120ml

Toriivilla Blanc Cuvee Tradition 鳥居平 キュヴェ・トラディション・ブラン	1,200
--	-------

Grande Polaire Nagano Furusato Vineyard Chardonnay 長野古里ぶどう園シャルドネ	1,200
--	-------

RED 120ml

Chateau Mercian Mariko Vineyard Merlot シャトーメルシャン マリコヴィンヤード メルロー	1,400
--	-------

Muscat Bailey A Mizunara Barrel CUVÉE MARRIOTT 2013 マスカット・ベリー A ミズナラ樽熟成 キュヴェ マリオット 2013	1,500
--	-------

*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。

OPEN 18:00~

WHISKY

Japanese Single Malt

Chita NV 知多 NV	1,700
Hakushu NV 白州 NV	1,800
Yoichi NV 余市 NV	1,800
Hakushu 18y 白州 18y	5,800
Yamazaki 18y 山崎 18y	5,800

Japanese Blended Malt

Taketsuru NV 竹鶴 NV	1,700
Hibiki Blender's Choce 響 ブレンダーズチョイス	2,500

JAPANESE SPIRITS

Gin

Roku 六 -ROKU-	1,200
Kinobi 季の美	1,200

Vodka

Haku 白 -HAKU-	1,200
Nikka Coffee Vodka ニッカ カフェ ウォッカ	1,200

Mixed & Cocktail Charge 300

ミキシングチャージとして、上記料金を頂戴いたします。
All the items are subject 300yen service charge for mixed.

*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。

OPEN 18:00~

SOFT DRINK

750

NINJA Ale
忍ジャー エール

Pepsi Cola
ペプシコーラ

Pepsi Strong Zero
ペプシ ストロングゼロ

7up
セブンアップ

JUICE

750

Mandarin Orange Juice (180ml)
みかんジュース

"SHINSHU" Apple Juice (250ml)
信州リンゴ ストレートジュース

"SHINSHU" Peace Juice (250ml)
信州もも ストレートジュース

"SHINSHU" Concord Grape Juice (250ml)
信州コンコード ストレートジュース

MINERAL WATER

850

Aqua Panna (Still) (500ml)
アクアパナ

Yamazaki Mineral Water (Sparkling) (330ml)
山崎の水

*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。