

Set Menu

(11:00-21:00)

Set Menu

1. きたうち山口牧場黒毛和牛100%の煮込みハンバーグステーキセット ￥4,700

"Kitauchi Yamaguchi Farm" Japanese Premium Kuroge Beef Stewed Hamburger Steak Set Meal

(サラダ、パンまたはライス、コーヒーまたは紅茶)

(with Salad, Breads or Steamed Rice, Coffee or Tea)

卵・乳・小麦を使用しております

Allergic substances Egg, Milk, Wheat

2. 牛サーロインのグリルセット (160g) ￥4,400

Grilled Beef Sirloin Set Meal

(サラダ、パンまたはライス、コーヒーまたは紅茶)

(with Salad, Breads or Steamed Rice, Coffee or Tea)

卵・乳・小麦を使用しております

Allergic substances Egg, Milk, Wheat

※表示料金には、消費税及びサービス料(15%)が含まれております。

※Prices include consumption tax and 15% service charge.

※特定原材料7品目(卵、乳、そば、小麦、落花生、かに、えび)を含むメニューについて表記しております。

※The allergy warnings are listed from the seven common food allergy products set by law.

(Egg, milk, buckwheat, wheat, peanut, crab and Shrimp)

※アレルギーに不耐性のあるお客様は係員にお申し付けください。

※Please be sure to inform our staff if you have any allergies of the food.

A La Carte

(11:00-21:00)

Appetizer

3.前菜3種盛り合わせ A Plate of 3 Kinds of Appetizers アレルギー成分はスタッフにお尋ねください。 Please ask our staff for allergic ingredients contained in this product.	¥1,900
4.スモークサーモンスライス アボカドとクリームチーズのディップソース添え Sliced Smoked Salmon with Avocado and Cream Cheese Dipped Sauce 乳・小麦を使用しております Allergic substances Milk,Wheat	¥2,000
5.生ハムのスライス グリッシーニ添え Sliced Dry-Cured Ham with Grissini 乳・小麦を使用しております Allergic substances Milk,Wheat	¥2,500
6.チーズ5種盛り合わせ Assorted 5 Kinds of Cheeses 乳・小麦を使用しております Allergic substances Milk,Wheat	¥2,500
7.キッシュロレーヌ Quiche Lorraine 卵・乳・小麦を使用しております Allergic substances Egg,Milk,Wheat	週末限定 Weekend only ¥800
8.カレー風味のミートキッシュ Meat Quiche with Curry Flavor 卵・乳・小麦を使用しております Allergic substances Egg,Milk,Wheat	週末限定 Weekend only ¥800
9.三浦農園産野菜と平飼い卵のスパニッシュオムレツ "Miura Farm" Vegetables Spanish Omlet 卵・乳・小麦を使用しております Allergic substances Egg,Milk,Wheat	週末限定 Weekend only ¥1,000

※表示料金には、消費税及びサービス料(15%)が含まれております。

※Prices include consumption tax and 15% service charge.

※特定原材料7品目(卵、乳、そば、小麦、落花生、かに、えび)を含むメニューについて表記しております。

※The allergy warnings are listed from the seven common food allergy products set by law.

(Egg,milk,buckwheat,wheat,peanut,crab and Shrimp)

※アレルギーに不耐性のあるお客様は係員にお申し付けください。

※Please be sure to inform our staff if you have any allergies of the food.

A La Carte

(11:00-21:00)

Salad

- 10.ロメインレタスと平飼い卵のシーザーサラダ ¥2,000
Caesar Salad with Romaine Lettuce and Free Range Egg
卵・乳・小麦を使用しております
Allergic substances Egg,Milk,Wheat

Soup

- 11.今月のポタージュ ¥1,000
Soup of the Month
アレルギー成分はスタッフにお尋ねください。
Please ask our staff for allergic ingredients contained in this product.

Sandwich and Hamburger

- 12.ミックスサンドウィッチ ¥2,600
Mixed Sandwiches
卵・乳・小麦を使用しております
Allergic substances Egg,Milk,Wheat
- 13.マリOTTバーガー ¥3,100
Marriott Burger
卵・乳・小麦を使用しております
Allergic substances Egg,Milk,Wheat
- 14.アメリカンクラブハウスサンドウィッチ ¥3,100
American Clubhouse Sandwich
卵・乳・小麦を使用しております
Allergic substances Egg,Milk,Wheat

※表示料金には、消費税及びサービス料(15%)が含まれております。

※Prices include consumption tax and 15% service charge.

※特定原材料7品目(卵、乳、そば、小麦、落花生、かに、えび)を含むメニューについて表記しております。

※The allergy warnings are listed from the seven common food allergy products set by law.

(Egg,milk,buckwheat,wheat,peanut,crab and Shrimp)

※アレルギーに不耐性のあるお客様は係員にお申し付けください。

※Please be sure to inform our staff if you have any allergies of the food.

A La Carte

(11:00-21:00)

Pizza

15.マルゲリータピザ ¥2,000
Margherita Pizza
乳・小麦を使用しております
Allergic substances Milk,Wheat

Pasta

16.焼きたらこのスパゲッティ バター醤油風味 ¥2,200
Spaghetti with Grilled Cod Roe Butter Soysauce Flavor
乳・小麦を使用しております
Allergic substances Milk,Wheat

Main Dish

17.きたうち山口牧場黒毛和牛100%の煮込みハンバーグステーキ ¥3,500
"Kitauchi Yamaguchi Farm" Japanese Premium Kuroge Beef Stewed Hamburger Steak
卵・乳・小麦を使用しております
Allergic substances Egg,Milk,Wheat

18.牛サーロインのグリル(160g) ¥3,200
Grilled Sirloin Beef
小麦を使用しております
Allergic substances Wheat

19.ビーフカレー ¥3,400
Beef Curry with Rice
乳・小麦を使用しております
Allergic substances Milk,Wheat

20.ビーフカレー & サラダセット ¥3,800
Beef Curry with Rice with Salad
乳・小麦を使用しております
Allergic substances Milk,Wheat

※表示料金には、消費税及びサービス料(15%)が含まれております。

※Prices include consumption tax and 15% service charge.

※特定原材料7品目(卵、乳、そば、小麦、落花生、かに、えび)を含むメニューについて表記しております。

※The allergy warnings are listed from the seven common food allergy products set by law.

(Egg,milk,buckwheat,wheat,peanut,crab and Shrimp)

※アレルギーに不耐性のあるお客様は係員にお申し付けください。

※Please be sure to inform our staff if you have any allergies of the food.

A La Carte

(11:00-21:00)

Japanese Dish & Side Dish

21.肉うどん(黒毛和牛使用) Japanese Kuroge Premium Beef Udon Noodle 卵・乳・小麦を使用しております Allergic substances Egg,Milk,Wheat	¥2,500
22.黒毛和牛の牛丼 (温度卵、味噌汁、香の物) Japanese Kuroge Premium Beef Bowl (Soft-boiled Egg,Miso Soup,Japanese Pickles) 卵・乳・小麦を使用しております Allergic substances Egg,Milk,Wheat	¥2,900
23.たこ焼き "Takoyaki" Octopus balls 卵・乳・小麦を使用しております Allergic substances Egg,Milk,Wheat	¥1,600
24.トリュフ塩のフライドポテト French Fries with Truffle Salt アレルギー成分はスタッフにお尋ねください。 Please ask our staff for allergic ingredients contained in this product.	¥1,200
25.パン盛り合わせ Assorted Bread アレルギー成分はスタッフにお尋ねください。 Please ask our staff for allergic ingredients contained in this product.	¥600
26.ライス Steamed Rice ※お米は国産米を使用しております ※We Use Japanese Domestic Rice.	¥600

※表示料金には、消費税及びサービス料(15%)が含まれております。

※Prices include consumption tax and 15% service charge.

※特定原材料7品目(卵、乳、そば、小麦、落花生、かに、えび)を含むメニューについて表記しております。

※The allergy warnings are listed from the seven common food allergy products set by law.

(Egg,milk,buckwheat,wheat,peanut,crab and Shrimp)

※アレルギーに不耐性のあるお客様は係員にお申し付けください。

※Please be sure to inform our staff if you have any allergies of the food.

A La Carte

(11:00-21:00)

Dessert

- | | |
|---|--------|
| 27.ジェラート
Gelato
アレルギー成分はスタッフにお尋ねください。
Please ask our staff for allergic ingredients contained in this product. | ¥800 |
| 28.グラスデザート3種盛り合わせ
Assorted Glass Dessert
アレルギー成分はスタッフにお尋ねください。
Please ask our staff for allergic ingredients contained in this product. | ¥1,300 |
| 29.パンケーキ マヌカハニーとフルーツブロchette添え
Pancakes with Manuka Honey and Fruit Brochettes
卵・乳・小麦を使用しております
Allergic substances Egg,Milk,Wheat | ¥1,600 |
| 30.今月のデザート カットフルーツ添え
Dessert of the Month
アレルギー成分はスタッフにお尋ねください。
Please ask our staff for allergic ingredients contained in this product. | ¥1,900 |
| 31.フルーツ盛り合わせ
Assorted Fruits
アレルギー成分はスタッフにお尋ねください。
Please ask our staff for allergic ingredients contained in this product. | ¥2,600 |

※表示料金には、消費税及びサービス料(15%)が含まれております。

※Prices include consumption tax and 15% service charge.

※特定原材料7品目(卵、乳、そば、小麦、落花生、かに、えび)を含むメニューについて表記しております。

※The allergy warnings are listed from the seven common food allergy products set by law.

(Egg,milk,buckwheat,wheat,peanut,crab and Shrimp)

※アレルギーに不耐性のあるお客様は係員にお申し付けください。

※Please be sure to inform our staff if you have any allergies of the food.

A La Carte

(11:00-21:00)

Kids Menu

32. フライドポテト ¥1,000
French Fries
アレルギー成分はスタッフにお尋ねください。
Please ask our staff for allergic ingredients contained in this product.

33. きつねうどん ¥1,600
Udon Noodle with Deep-Fried Tofu
乳・小麦を使用しております。
Allergic substances Milk,Wheat

Low Calorie Menu 【Under 500kcal】

34. トマトサラダ ¥1,300
Tomato Salad [45 kcal]
アレルギー成分はスタッフにお尋ねください
Please ask our staff for allergic ingredients contained in this product

35. グリーンサラダ ¥1,300
Green Salad [32 kcal]
乳・小麦を使用しております
Including Milk,Wheat

36. 豆腐、海藻、ジャコの昆布ドレッシングサラダ ¥1,450
Tofu Salad with Seaweed ,Dried Young Sardines and Kelp Dressing [245 kcal]
小麦を使用しております
Including Wheat

37. マグロとアボカドのソルガムきびサラダ ¥1,600
Tuna and Avocado Salad with Sorghum Acne [195 kcal]
アレルギー成分はスタッフにお尋ねください
Please ask our staff for allergic ingredients contained in this product

38. 鶏ササミ、ほうれん草、こんにゃく米のサラダ ¥1,600
オリエンタル風
Oriental Style Konjac Rice Salad with Chicken Breast Strips and Spinach [125 kcal]
アレルギー成分はスタッフにお尋ねください
Please ask our staff for allergic ingredients contained in this product

※表示料金には、消費税及びサービス料(15%)が含まれております。

※Prices include consumption tax and 15% service charge.

※特定原材料7品目(卵、乳、そば、小麦、落花生、かに、えび)を含むメニューについて表記しております。

※The allergy warnings are listed from the seven common food allergy products set by law:

(Egg,milk,buckwheat,wheat,peanut,crab and Shrimp)

※アレルギーに不耐性のあるお客様は係員にお申し付けください。

※Please be sure to inform our staff if you have any allergies of the food.

大阪マリオット都ホテル SDGs の取り組み



■三つの認証パートナーとしての取り組みと支援



ブルーシーフードパートナーズ

持続可能な漁法が確立されたシーフードを認定したブルーシーフードを優先的に消費することにより、漁業を支援しながら枯渇した水産資源の回復を促進するという考え方に基づいています。



JGAP 認証

GAPとは Good Agricultural Practice の頭文字を取ったもので、直訳は「よい農業のやり方」です。持続的な農畜産物の生産に向けた取り組みを行っている農場や生産者団体が活用する基準、認証制度として日本の農業のために作られたのが JGAP です。JGAP 認証農場で生産された農産物を取り入れています。



FSC® 認証

FSC 認証は環境、社会、経済の便益に適い、きちんと管理された森林からの製品を目に見える形で消費者に届け、それにより経済的利益を生産者に還元する仕組みです。FSC 認証を受けたランチョンマットを採用しています。



■再生可能な農業サイクルへの取り組み



調理の際に廃棄となる柑橘の皮を堆肥に混ぜて畑に撒くことで再生可能な農業を支援します。畑で収穫した農産物はレストランで提供する料理に使用しています。

■脱プラスチックへの取り組み



これまで使用していたプラスチックのストローをバイオマス製品や紙ストローへ変更しています。またテイクアウト用コーヒーのキャップもモールド製品を使用しています。