

IN ROOM DINING MENU

17:00~22:00

フードメニュー Food Menu

季節の農園野菜のシーザーサラダ	¥2,500
Seasonal Plantation's Vegetables Caesar Salad	
※アレルギー成分※Allergic substances.卵/乳/小麦(Egg/Milk/Wheat)	
ミックスサンドウィッチ	¥2,200
Mixed Sandwich	
※アレルギー成分※Allergic substances.卵/乳/小麦(Egg/Milk/Wheat)	
マリOTTバーガー	¥2,400
Marriott Burger	
※アレルギー成分※Allergic substances.卵/乳/小麦(Egg/Milk/Wheat)	
季節野菜とアンチョビのピザ	¥2,600
Seasoning Vegetables and Anchovy's Pizza	
※アレルギー成分※Allergic substances.乳/小麦(Milk/Wheat)	
タラバガニ、ズワイガニ、冬茗荷のリングイネ トマトソースパスタ	¥2,500
King Crab, Snow Crab, Myoga Pasta of Tomato Sauce	
※アレルギー成分※Allergic substances.小麦/蟹(Wheat/Crab)	
魚介のペペロンチーノ・スパゲッティ	¥2,500
Spaghetti Pepproncino with Seafood	
※アレルギー成分※Allergic substances.小麦/海老(Wheat/Shrimp)	
ビーフカレー	¥2,500
Beef Curry	
※アレルギー成分※Allergic substances.乳/小麦(Milk/Wheat)	
本日のデザート カットフルーツ添え	¥1,500
Dessert of the Day	
※アレルギー成分はスタッフにお尋ね下さい。	
※Please ask our staff for allergic ingredients contained in this product.	

フードメニュー Food Menu

きたうち山口牧場黒毛和牛100%の ハンバーグステーキ(230g)コンポートサラダ添え	¥2,800
Kitauchi-Yamaguchi Farm Wagyu Hamburger Steak with Comported Salad	
※アレルギー成分※Allergic substances.卵/乳/小麦(Egg/Milk/Wheat)	
有頭海老フライ 自家製タルタルソースを たっぷり添えて コンポートサラダ添え	¥2,800
Fried Prawn with Tartar Sauce and Comported Salad	
※アレルギー成分※Allergic substances.卵/乳/小麦/海老(Egg/Milk/Wheat/Crab)	
パン or ライス(追加) Bread or Rice(Additional)	+ ¥500
※アレルギー成分※Allergic substances.卵/乳/小麦(Egg/Milk/Wheat)	
※国産赤身肉のグリル 温野菜添え	¥3,200
Grilled Beef Fillet with Hot Vegetable	
※アレルギー成分※Allergic substances.乳/小麦(Milk/Wheat)	
※国産牛赤身肉のグリル 温野菜添え セット (コンポートサラダ、パン、コーヒー) Set Meal Grilled Beef Fillet with Hot Vegetable Served with Comported Salad, Bread and Coffee	¥4,000
※アレルギー成分※Allergic substances.卵/乳/小麦(Egg/Milk/Wheat)	
※にフォアグラの追加が可能です Foie Gras(Additional)	+ ¥1,000
※に黒毛和牛へ変更が可能です Wagyu Beef(Change)	+ ¥1,500
きつねうどん (鮭とちりめん山椒のご飯、香の物) Udon Noodle with Deep-Fried Tofu (Rice with Salmon Flakes and Dried Sardine with Sansho Pepper)	¥1,800
※アレルギー成分※Allergic substances.卵/乳/小麦(Egg/Milk/Wheat)	

※白米は国産米を使用しております。

※We use steamed rice from Japan.

表示料金に別途、消費税及びサービス料15%を加算させていただきます

Consumption Tax and service(15%) will be added to started prices.

食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください

Please inform our staff if you have any food allergies or intolerances.

ビバレッジリスト Beverage List

シャンパン&スパークリングワイン			
Champagne&Sparkling Wine			
アンリオ・ブリュット・スーヴェランN.V	Glass	(100ml)	¥2,200
Henriot Brut Souverain N.V	Bottle	(750ml)	¥15,000
ドン ロメロ カヴァ ブリュット(スペイン)	Bottle	(750ml)	¥4,200
Don Romero Cava Brut			
ロゼワイン			
Rose Wine			
ジェラルド・ベルタン シシ エム サンズ 2019(フランス)	Carafe	(375ml)	¥2,400
Gérard Bertrand 6ème Sens Rose2019	Bottle	(750ml)	¥4,000
白ワイン			
White Wine			
アルザス トリンバック リースリング(フランス)2018			
	Glass	(125ml)	¥1,300
Alsace Trimbach Riesling2018	Bottle	(750ml)	¥6,300
ツィン アイランズ ソーヴィニヨンブラン2018(ニュージーランド)			
Twin Islands Sauvignon Blanc2018	Bottle	(750ml)	¥7,500
ルイ ジャド ムルソー(フランス)2015			
Loius Jadot Meursault2015	Bottle	(750ml)	¥15,800
赤ワイン			
Red Wine			
モンテス・アルファ・カベルネ・ソーヴィニヨン2016(智利)			
Montes Alpha Cabernet Sauvignon2016	Glass	(125ml)	¥1,000
	Bottle	(750ml)	¥5,000
ブルゴーニュ レコトール デ モワンヌ ルージュ2018(フランス)			
Bourgogne Coteaux des Moines Pinot Noir Bouchard Pere&Fils2018	Bottle	(750ml)	¥8,500
シャトー ベルグラヴ(フランス)2010			
Chateau Belgrave2010	Bottle	(750ml)	¥15,700
ビール			
Beer			
国産ビール(アサヒ、キリン)			
Domestic Beer(Asahi,Kirin)			
大和醸造(パール・エール、インディア・パール・エール)			
YAMATO BREWERY Pale Ale			
YAMATO BREWERY India Pale Ale			
ウイスキー			
Whisky			
バランタイン12年	シングル	Single	¥1,300
Ballantine's 12 years old	ダブル	Double	¥2,600
サントリー山崎12年			
Suntory YAMAZAKI	シングル	Single	¥1,900
	ダブル	Double	¥3,800
サントリー白州			
Suntory HAKUSHU	シングル	Single	¥1,300
	ダブル	Double	¥2,600
※その他のワイン、ビール、ウイスキーなどについてはインルームダイニングにお問合せ下さい			