



# SUMMER BBQ STYLE BUFFET!

2022. 07.01<sup>F</sup> - 08.31<sup>WED</sup>

本格的な夏の到来。お子様から大人まで楽しめるバラエティー豊かなお肉とシーフードが BBQ スタイルで登場です。スパイシーな「チキンティッカ」や磯の香りが口に広がる「サザエと青海苔バターのオープン焼」などオススメが勢ぞろい。また、シュラスコやかき氷コーナーもお見逃しなく。ディナータイムでは、ビールを含むアルコールメニューも豊富にご用意。夏の暑さを吹き飛ばす、ラインナップでお楽しみください。





# SUMMER BBQ STYLE BUFFET

2022年7月1日(金) - 8月31日(水)

## Cold

- ◎ 魚介のセビーチェ
- ◎ ムール貝の海藻サラダ
- ◎ ワカモレのトルティーヤロール
- ◎ チキンのリエット ガーリックトースト添え **LUNCH**
- ◎ 低温調理したビーフの冷製カルパッチョ 泉州たまねぎ添え **DINNER**
- ◎ 鶏肉の生春巻き スイートチリソース **DINNER**

## Wagon Service

- ◎ 点心 (2種)

## Dessert

- ◎ グラスデザート (3種)
- ◎ エキゾチックとココナッツシャンティー
- ◎ マシュマロスモア ◎ かき氷
- ◎ ジェラート (10種) ◎ ポップコーン

## Hot

- ◎ チキンティッカ
- ◎ 豚肉のチリソース煮込み "ポークメキシカン"
- ◎ サザエと青海苔バターのオープン焼き
- ◎ 白身魚のオリエンタルマリネロースト
- ◎ ロティサリーチキン 蜂蜜とエビスの香り **WEEKDAY LUNCH**
- ◎ 骨付きフランク ソーセージのグリル **LUNCH / WEEKDAY DINNER**
- ◎ ローストポーク BBQソース **WEEKEND and HOLIDAYS LUNCH**
- ◎ グリルローストビーフ BBQソース **DINNER**
- ◎ シェフおすすめシュラスコ **DINNER**
- ◎ ハーブとエビスでマリネした豚バラ肉のグリル **WEEKEND and HOLIDAYS DINNER**
- ◎ ビーフカレー
- ◎ 日替わりパスタ
  - ・泉州水なすとフレッシュトマトのアーリオ・オーリオスパゲッティ
  - ・ボロネーゼ ・ズッキーニとベーコンのトマトソースパスタ
- ◎ タコス ※お好みの具材をお選びください  
(ポーク/シュリンプ/トマト/パクチー/レタス/チーズ など)
- ◎ COOKA'sピザ

## Drink >>>> アルコールもお好きなだけ楽しめるディナータイム!

- ◎ アルコール **DINNER**
  - ・アンジュエール アイスパーキング ・ワイン (赤・白)
  - ・生ビール ・焼酎 ・梅酒 ・カクテル各種 ・ウイスキー
- ◎ ノンアルコール **DINNER**
  - ・ノンアルコールビール ・ノンアルコールカクテル
- ◎ ソフトドリンク各種 **LUNCH / DINNER**

イタリアンビール  
「ペロニ」が登場

協力: アサヒビール株式会社



※掲載料理はメニューの一部です

19F



Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]



### 営業時間

ランチ Lunch 11:30 ~ 15:00  
ディナー Dinner 17:00 ~ 22:00

|           | ランチ<br>(平日) | ランチ<br>(土日祝90分制) | ディナー<br>(平日) | ディナー<br>(土日祝120分制) |
|-----------|-------------|------------------|--------------|--------------------|
| 大人        | ¥4,300      | ¥4,800           | ¥7,800       | ¥8,400             |
| 中高生       | ¥4,300      | ¥4,800           | ¥5,800       | ¥6,400             |
| 小学生       | ¥2,100      | ¥2,400           | ¥2,900       | ¥3,200             |
| 幼児 (3歳以上) | ¥1,000      | ¥1,000           | ¥1,000       | ¥1,000             |

※土日祝のランチは90分制、ディナーは120分制です。※営業時間・料金は季節により変更になる場合がございます。※写真はすべてイメージです。  
※メニューは予告なく変更になる場合がございます。※食品アレルギーのある方は申し出ください。※表示料金には、消費税およびサービス料 (15%) が含まれております。



大阪マリオット都ホテル

〒545-0052 大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43 TEL: 06-6628-6111 (代表)

1-1-43, Abeno-suji, Abeno-ku, Osaka 545-0052 Japan +81-6-6628-6111

ご予約・お問い合わせ ☎ 0120-611-147 携帯電話の方 06-6628-6187

(レストラン予約/受付時間 10:00 ~ 20:00)



web予約