

# A La Carte

(21:00-23:00)

## Appetizer

1. 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 ¥2,000  
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. 生ハムのスライス グリッシーニ添え ¥2,500  
Sliced Dry-Cured Ham with Grissini  
乳・小麦を使用しております  
Allergic substances Milk,Wheat
3. トマトサラダ ¥1,300  
Tomato Salad [45 kcal] **ベジタリアン**  
アレルギ成分はスタッフにお尋ねください **Vegetarian Menu**  
Please ask our staff for allergic ingredients contained in this product
4. 豆腐、アボカド、海藻の昆布のサラダ ジャポネーズドレッシング ¥1,450  
Tofu Salad with Avocado ,Seaweed Salad Japanese Dressing [245 kcal] **ベジタリアン**  
小麦を使用しております **Vegetarian Menu**  
Including Wheat

## Salad

5. ロメインレタスと平飼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
6. グリーンサラダ ¥1,300  
Green Salad [32 kcal] **ベジタリアン**  
乳・小麦を使用しております **Vegetarian Menu**  
Including Milk,Wheat

## Soup

7. 今月のポタージュ ¥1,000  
Soup of the Month  
アレルギ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.
8. レンズ豆のスープ ¥1,000  
Lentil Beans Soup **ベジタリアン**  
アレルギ成分はスタッフにお尋ねください。 **Vegetarian Menu**  
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8品目(卵、乳、そば、小麦、落花生、かに、えび、くるみ)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 eight common food allergy products set by law.

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

※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

(21:00-23:00)

## Sandwich and Hamburger

9. マリオットバーガー ¥3,100  
Marriott Burger

卵・乳・小麦を使用しております  
Allergic substances Egg,Milk,Wheat

10. ベジタブルサンドウィッチ ¥3,100  
Vegetable Sandwich ベジタリアン  
Vegetarian Menu

小麦を使用しております  
Allergic substances Wheat

## Pasta

11. 釜揚げキャベツのペペロンチーノ スパゲッティ ¥2,200  
Spaghetti Aglio e olio with Whitebait Served and Cabbage

小麦を使用しております  
Allergic substances Wheat

12. ベジタブルスパゲッティ トマトソース ¥2,000  
Vegetable Spaghetti with Tomato Sauce ベジタリアン  
Vegetarian Menu

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.

## Main Dish

13. 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

14. 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

15. 彩り野菜と木の実のアーリオ・オーリオ バケット添え ¥2,000  
Aglio Olio Vegetables and Nuts with French Bread ベジタリアン  
Vegetarian Menu

小麦を使用しております  
Allergic substances Wheat

※セットメニュー（コンポートサラダ、パン又はライス、コーヒーまたは紅茶） ¥1,200  
Additional Set Meal (with Salad,Breads or Steamed Rice,Coffee or Tea)

※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8品目(卵、乳、そば、小麦、落花生、かに、えび、くるみ)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 eight common food allergy products set by law.

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

※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

(21:00-23:00)

## Asian Meal

16. たこ焼き ¥1,600  
"Takoyaki" Octopus balls  
卵・乳・小麦を使用しております  
Allergic substances Egg,Milk,Wheat
17. 蒸し鶏の”フォー” ¥1,800  
Rice Noodle with Steamed Chicken  
小麦を使用しております  
Allergic substances Wheat
18. 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

## Local Main Meal

19. 肉うどん(黒毛和牛使用) ¥2,500  
Japanese Kuroge Premium Beef Udon Noodle  
卵・乳・小麦を使用しております  
Allergic substances Egg,Milk,Wheat
20. 黒毛和牛の牛丼 ¥2,900  
(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
21. ミックスビーンズのトマトソース煮込み バケット添え ¥1,600  
Braised Mix Beans with Tomato Sauce  
小麦を使用しております  
Allergic substances Wheat

ベジタリアン  
Vegetarian Menu

※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8品目(卵、乳、そば、小麦、落花生、かに、えび、くるみ)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 eight common food allergy products set by law.

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

※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

(21:00-23:00)

## Dessert

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 22. グラスデザート3種盛り合わせ<br>Assorted Glass Dessert<br>アレルギー成分はスタッフにお尋ねください。<br>Please ask our staff for allergic ingredients contained in this product.  | ¥1,300                              |
| 23. 今月のデザート カットフルーツ添え<br>Dessert of the Month<br>アレルギー成分はスタッフにお尋ねください。<br>Please ask our staff for allergic ingredients contained in this product. | ¥1,900                              |
| 24. ジェラート<br>Gelato<br>アレルギー成分はスタッフにお尋ねください。<br>Please ask our staff for allergic ingredients contained in this product.                           | ¥800                                |
| 25. フルーツ盛り合わせ<br>Assorted Fruits<br>アレルギー成分はスタッフにお尋ねください。<br>Please ask our staff for allergic ingredients contained in this product.              | ベジタリアン<br>Vegetarian Menu<br>¥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8品目(卵、乳、そば、小麦、落花生、かに、えび、くるみ)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 eight common food allergy products set by law.

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

※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。