

Special Menu

(11:30~20:00)

KANZEN MEAL (Special Menu)



栄養とおいしさの
完全なバランスを追求しました



開業10周年を記念して、日清食品が33種類の栄養素とおいしさの
完全なバランスを追求した「完全メシ」とのコラボレーションが実現。
シェフのひらめきと日清食品の最新フードテクノロジーを掛け合わせることで完成した
「完全メシ」メニュー2品をお届けします。

In celebration of our 10th anniversary, we collaborated with Nissin Foods "KANZEN MEAL",
which pursues the perfect balance of 33 nutrients and delicious taste.
Two "KANZEN MEAL" menus will be offered, combining the chef's inspiration with Nissin
Foods' latest food technology.



「完全メシ 10種類の野菜と大阪ウメビーフカレー」 ¥4,500
KANZEN MEAL Osaka Ume Beef Curry with 10 Kinds of Vegetables

「完全メシ 10種類のフルーツとヨーグルトクリームフルーツサンドウィッチ」 ¥3,000
KANZEN MEAL 10 Fruits and Yogurt Cream Sandwich

What is KANZEN MEAL?

The KANZEN MEAL brand pursues a perfect balance of deliciousness and the 33 essential nutrients prescribed by the dietary reference intake standards for Japanese people. Utilizing the latest Nissin Food Products technologies, we reduced the bitter, acidity characteristic of nutrients, pursuing an ideal balance between taste and nutrition in meals indistinguishable from regular dining options.

※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.

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セット ¥4,700

"Kitauchi Yamaguchi Farm" Japanese Premium Kuroge Beef Stewed Hamburger 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)

小麦・卵・乳を使用しております

Allergic substances Wheat,Egg,Milk

※お米は国産米を使用しております

※We Use Japanese Domestic Rice.

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)

小麦・乳を使用しております

Allergic substances Wheat,Milk

※お米は国産米を使用しております

※We Use Japanese Domestic Rice.

※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

(11:00-21:00)

Appetizer

201. シェフお薦め3種オードブル盛り合わせ The Chef Recommended 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
204. 生ハムのスライス グリッシーニ添え Sliced Dry-Cured Ham with Grissini 小麦・乳を使用しております Allergic substances Wheat,Milk	¥2,500
205. カンパチのカルパッチョ 柑橘風味 リーフサラダ添え Amberjack Carpaccio with Citrus Flavour and Leaf Salad 小麦・乳を使用しております Allergic substances Milk,Wheat	¥2,200
206. チーズ5種盛り合わせ Assorted 5 Kinds of Cheeses くるみ・小麦・乳を使用しております Allergic substances Walnut,Milk,Wheat	¥2,500

※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

(11:00-21:00)

Salad

202. 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
小麦・卵・乳を使用しております
Allergic substances Wheat,Egg,Milk
217. 鹿児島県産豚ロースの冷しゃぶ サラダ仕立て ¥2,500
Kagoshima Pork Loin Cold Shabu Shabu with Salad
小麦・卵・乳を使用しております
Allergic substances Wheat,Egg,Milk

Soup

221. 本日のポタージュ ¥1,000
Soup of the Day
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

203. ミックスサンドウィッチ ¥2,600
Mixed Sandwiches
小麦・卵・乳を使用しております
Allergic substances Wheat,Egg,Milk
227. マリオットバーガー ¥3,100
Marriott Burger
小麦・卵・乳を使用しております
Allergic substances Wheat,Egg,Milk
228. アメリカンクラブハウスサンドウィッチ ¥3,100
American Clubhouse Sandwich
小麦・卵・乳を使用しております
Allergic substances Wheat,Egg,Milk

※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

(11:00-21:00)

Pizza

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

Pasta

229. 海老と夏野菜のスパゲティ アーリオ・オーリオ レモン風味 ¥2,300
Spaghetti with Shrimp and Summer Vegetables, Ario Aurio, Lemon Flavor
えび・かに・小麦・乳を使用しております
Allergic substances Shrimp,Crab,Wheat,Milk

Main Dish

230. 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

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

231. ビーフカレー ¥3,400
Beef Curry with Rice
小麦・乳を使用しております
Allergic substances Wheat,Milk
※お米は国産米を使用しております
※We Use Japanese Domestic Rice.

※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

(11:00-21:00)

Japanese Dish & Side Dish

235. 肉うどん(黒毛和牛使用) Japanese Kuroge Premium Beef Udon Noodle 小麦・卵・乳を使用しております Allergic substances Wheat,Egg,Milk	¥2,500
236. 黒毛和牛の牛丼 Japanese Kuroge Premium Beef Bowl 小麦・卵・乳を使用しております Allergic substances Wheat,Egg,Milk ※お米は国産米を使用しております ※We Use Japanese Domestic Rice.	¥2,900
237. たこ焼き "Takoyaki" Octopus balls 小麦・卵・乳を使用しております Allergic substances Wheat,Egg,Milk	¥1,600
239. きつねうどん Udon Noodle with Deep-Fried Tofu 小麦を使用しております。 Allergic substances Wheat	¥1,600
225. トリュフ風味のフライドポテト French Fries with Truffle Flavor 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
212. 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
232. 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

(11:00-21:00)

Dessert

- | | |
|---|--------|
| 301. グラスデザート3種盛り合わせ
Assorted Glass Dessert
小麦・卵・乳を使用しております
Allergic substances Wheat,Egg,Milk | ¥1,300 |
| 315. 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 |
| 321. 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 |
| 238. 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
小麦・卵・乳を使用しております
Allergic substances Wheat,Egg,Milk | ¥1,600 |
| 208. 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。