

A La Carte

(21:00-23:00)

Appetizer

205. カンパチのカルパッチョ 柑橘風味 リーフサラダ添え ¥2,200
Amberjack Carpaccio with Citrus Flavour and Leaf Salad

乳・小麦を使用しております

Allergic substances Milk,Wheat

204. 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

242. トマトサラダ ¥1,300
Tomato Salad [45 kcal] **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

243. 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 ¥1,500
ベジタリアン
Vegetarian Menu

Tofu Salad with Avocado ,Seaweed Salad Japanese Dressing [245

小麦を使用しております

Including Wheat

Salad

202. 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

244. グリーンサラダ ¥1,300
Green Salad [32 kcal] **ベジタリアン**
Vegetarian Menu

乳・小麦を使用しております

Including Milk,Wheat

Soup

221. 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.

246. レンズ豆のスープ ¥1,000
Lentil Beans Soup **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.

※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

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

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 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	¥2,300
---	--------

Main Dish

230. 牛サーロインのグリル(160g) Grilled Sirloin Beef 小麦を使用しております Allergic substances Wheat	¥3,200
248. 彩り野菜と木の実のアーリオ・オーリオ バケット添え Aglio Olio Vegetables and Nuts with French Bread 小麦を使用しております Allergic substances Wheat	ベジタリアン Vegetarian Menu ¥2,200
※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) Additional Set Meal (with Salad,Breads or Steamed Rice,Coffee or Tea) ※お米は国産米を使用しております ※We Use Japanese Domestic Rice.	¥1,200

※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

237. 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

249. 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

231. 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

※お米は国産米を使用しております

※We Use Japanese Domestic Rice.

Local Main Meal

250. ミックスビーンズのトマトソース煮込み パケット添え **ベジタリアン** ¥1,600

Braised Mix Beans with Tomato Sauce

Vegetarian Menu

小麦・乳を使用しております

Allergic substances 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
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 |
| 23. 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 |
| 24. 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 |
| 25. 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. | ベジタリアン
Vegetarian Menu
¥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。