

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.国産牛フィレ肉のグリルセット(100 g) ￥9,200

Grilled Fillet Beef 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.

※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.北海道産水蛸、ホッキ貝、帆立貝の柑橘風味サラダ Hokkaido Octopus, Sakhalin,Scallops Salada 小麦・卵・乳を使用しております Allergic substances Wheat,Egg,Milk	¥2,800
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卵のシーザーサラダ

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
- ¥2,000

Soup

- 221.本日のポタージュ

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.
- ¥1,000

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OTT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

※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.有頭海老と魚介のアメリケーヌソース スパゲティ ￥2,800
Shrimp and Seafood Pasta with American sauce
えび・かに・小麦・卵・乳を使用しております
Allergic substances Shrimp,Crab,Wheat,Egg,Milk

Main Dish

230.国産牛フィレ肉のグリル(100 g) ￥8,000
Grilled Fillet Beef
小麦・卵・乳を使用しております
Allergic substances Wheat,Egg,Milk

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.

19.ビーフカレー & サラダセット ￥3,800
Beef Curry with Rice with Salad
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.

※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 (温度卵、味噌汁、香の物) Japanese Kuroge Premium Beef Bowl (Soft-boiled Egg,Miso Soup,Japanese Pickles) 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。