

A La Carte

(21:00-23:00)

Appetizer

205.北海道産水蛸、ホッキ貝、帆立貝の柑橘風味サラダ ￥2,800

Hokkaido Octopus, Sakhalin, Scallops Salada

小麦・卵・乳を使用しております

Allergic substances Wheat, Egg, Milk

206.チーズ5種盛り合わせ ￥2,500

Assorted 5 Kinds of Cheeses

小麦・乳を使用しております

Allergic substances Wheat, Milk

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 ベジタリアン ￥1,300

Tomato Salad [45 kcal]

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 ベジタリアン ￥1,500

Tofu Salad with Avocado, Seaweed Salad Japanese Dressing [245kcal]

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い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 ベジタリアン ￥1,300

Green Salad [32 kcal]

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

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 ベジタリアン ￥1,000

Lentil Beans Soup

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 ￥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OTT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

247.ベジタブルサンドウィッチ ￥3,100

Vegetable Sandwich

小麦を使用しております

Allergic substances Wheat

ベジタリアン
Vegetarian Menu

Pasta

229.有頭海老と魚介のアメリカヌソース 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

248.彩り野菜と木の実のアーリオ・オーリオ バケット添え ￥2,200

Agllo Olio Vegetables and Nuts with French Bread

小麦・乳を使用しております

Allergic substances Wheat,Milk

ベジタリアン
Vegetarian Menu

※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)

※お米は国産米を使用しております

※We Use Japanese Domestic Rice.

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)

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

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.

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 バケット添え **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 ￥1,300

Assorted Glass Dessert

小麦・卵・乳を使用しております

Allergic substances Wheat,Egg,Milk

23. 今月のデザート カットフルーツ添え ￥1,900

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.

24. ジェラート ￥800

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.

25. フルーツ盛り合わせ ￥2,600

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

※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。