

A La Carte

(21:00-23:00)

Appetizer

253.チーズ5種盛り合わせ ￥3,000

Assorted 5 Kinds of Cheeses

くるみ・小麦・乳を使用しております

Allergic substances Walnut,Wheat,Milk

254.生ハムのスライス グリッシーニ添え ￥3,000

Sliced Dry-Cured Ham with Grissini

乳・小麦を使用しております

Allergic substances Milk,Wheat

Salad

243.トマトサラダ ベジタリアン ￥1,800

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

ベジタリアン
Vegetarian Menu

244.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 ￥2,000

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

小麦を使用しております

Including Wheat

ベジタリアン
Vegetarian Menu

245.グリーンサラダ ベジタリアン ￥1,800

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

ベジタリアン
Vegetarian Menu

246.スペルト小麦とミックスビーンズの彩りサラダ ベジタリアン ￥1,800

Spelled Flour and Mix Beans Salad

小麦を使用しております

Allergic substances Wheat

ベジタリアン
Vegetarian Menu

Soup

247.野菜 レンズ豆 穀類のミネストローネスープ ベジタリアン ￥1,800

Minestrone Soup with Vegetables, Lentil Beans and Grains

小麦・乳を使用しております

Allergic substances Wheat,Milk

ベジタリアン
Vegetarian Menu

248.豆乳コーンスープ ベジタリアン ￥1,000

Soymilk Corn 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.

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)

Sandwich and Hamburger

255.ミックスサンドウィッチ ￥3,100

Mixed Sandwiches

小麦・卵・乳を使用しております

Allergic substances Wheat,Egg,Milk

256.マリOTTバーガー ￥3,800

Marriott Burger

小麦・卵・乳を使用しております

Allergic substances Wheat,Egg,Milk

Pasta

249.大豆チキンのベジタリアンスパゲッティー ベジタリアン ￥2,800

Soy Meat Chicken and Vegetable Spaghetti

小麦を使用しております

Allergic substances Wheat

Vegetarian Menu

Main Dish & Side Dish

257.国産牛フィレ肉のグリル(100 g) ￥8,500

Grilled Fillet Beef

小麦・卵・乳を使用しております

Allergic substances Wheat,Egg,Milk

250.大豆ミートハンバーグと野菜のデミグラスソース煮込み ベジタリアン ￥4,000

Stewed Soy Meat and Vegetable with Demi-glaze Sauce

小麦を使用しております

Allergic substances Wheat

Vegetarian Menu

252.トリュフ風味のフライドポテト ￥1,800

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.

※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)

Japanese Meal

258.たこ焼き "Takoyaki" Octopus balls 卵・乳・小麦を使用しております Allergic substances Egg,Milk,Wheat	¥2,200
259.ビーフカレー 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.	¥4,000
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	¥3,000

※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

301.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

308.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.

321.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.

208.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。