

Set Menu

(11:00-21:00)

Set Menu

233.国産牛フィレ肉のグリルセット(100g) ¥10,000
Grilled Japanese Beef Fillet (100g) Set
(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.

234.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 ¥6,300
"KITAUCHI YAMAGUCHI FARM" Japanese KUROGE Premium Beef Stewed Hamburger Steak Set
(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（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※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

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	¥3,000
205.フルーツトマトと水牛のモッツアレラチーズ Fruits Tomato with Buffalo Mozzarella Cheese 小麦・乳を使用しております Allergic substances Milk,Wheat	¥3,000
206.チーズ5種盛り合わせ Assorted 5 Kinds of Cheese くるみ・小麦・乳を使用しております Allergic substances Walnut,Milk,Wheat	¥3,500
207.スモークサーモンといくらクリームチーズのディップ Smoked Salmon and Salmon Roe Cream Cheese Dip 小麦・乳を使用しております Allergic substances Milk,Wheat	¥3,200

※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（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※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.ロメインレタスのシーザーサラダ ¥2,500
Caesar Salad
小麦・卵・乳を使用しております
Allergic substances Wheat,Egg,Milk

Soup

222.オニオングラタンスープ ¥2,000
French Onion Soup Gratinée
小麦・卵・乳を使用しております
Allergic substances Wheat,Egg,Milk

223.野菜 レンズ豆 穀類のミネストローネスープ ¥1,800
Minestrone Soup with Vegetables,Lentil Bean 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

Sandwich and Hamburger

203.ミックスサンドウィッチ ¥3,100
Mixed Sandwich
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 ¥3,800
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 ¥3,800
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（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※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

225. マルゲリータピザ ¥2,800

Margherita Pizza

小麦・乳を使用しております

Allergic substances Wheat, Milk

226. ゴルゴンゾーラピザ ¥3,800

Gorgonzola Pizza

小麦・乳を使用しております

Allergic substances Wheat, Milk

Pasta

229. 鰯と茸のトマトパスタ いくら添え オレガノの香り ¥3,300

Sardine and Mushroom Tomato Pasta Topped with Salmon Roe Scented with Oregano

小麦・卵・乳を使用しております

Allergic substances Wheat, Egg, Milk

Main Dish

212. 国産牛肉の赤ワイン煮込み ¥5,000

Japanese Beef Stewed in Red Wine

小麦・卵・乳を使用しております

Allergic substances Wheat, Egg, Milk

230. 国産牛フィレ肉のグリル(100g) ¥8,500

Grilled Japanese Beef Fillet (100g)

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 ¥4,800

"KITAUCHI YAMAGUCHI FARM" Japanese KUROGE Premium Beef Stewed Hamburger Steak

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 ¥4,000

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.

240. ビーフカレー & サラダセット ¥4,800

Beef Curry with Rice with Salad

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(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※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	¥3,000
236.黒毛和牛の牛丼 (温度卵、味噌汁) Japanese Kuroge Premium Beef Bowl (Soft-boiled Egg,Miso Soup) 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.	¥3,500
237.たこ焼き "Takoyaki" Octopus Balls 小麦・卵を使用しております Allergic substances Wheat,Egg	¥2,200
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	¥2,000
214.寿司盛り合わせ(10貫) 赤出し付き Assorted 10 Kinds of Sushi with Red Miso Soup えび・小麦・卵・乳を使用しております Allergic substances Shrimp, Wheat, Egg, Milk	※17:00~20:30 ¥7,000 ※Order period 17:00~20:30
224.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.	¥1,800
210.パン盛り合わせ Assorted Breads 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.	¥1,000

※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(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※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 3 Kinds of Glass Desserts 小麦・卵・乳を使用しております Allergic substances Wheat,Egg,Milk	¥1,300
308.今月のデザート カットフルーツ添え Dessert of the Month with 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.	¥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	¥2,200
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.	¥3,500

※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（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について表示しています。

※8 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※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。



登録番号 270001

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。



The mark of responsible forestry

■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。