

Set Menu

(11:00-21:00)

Set Menu

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.

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

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
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
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,Wheat,Milk	¥3,500
スモークサーモンとアボカド いくらのクリームチーズのディップ Smoked Salmon and Avocado with Salmon Roe Cream Cheese Dip 小麦・乳を使用しております Allergic substances Wheat,Milk	¥3,200

Salad

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

Soup

オニオングラタンスープ French Onion Soup Gratinée 小麦・卵・乳を使用しております Allergic substances Wheat,Egg,Milk	¥2,000
野菜 レンズ豆 穀類のミネストローネスープ 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 ¥1,800
本日のポタージュ Today's Potage 小麦・乳を使用しております Allergic substances Wheat,Milk	¥1,500

Sandwich and Hamburger

ミックスサンドウィッチ Mixed Sandwich 小麦・卵・乳を使用しております Allergic substances Wheat,Egg,Milk	¥3,100
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	¥3,800
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	¥3,800

※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

マルゲリータピザ Margherita Pizza 小麦・乳を使用しております Allergic substances Wheat,Milk	¥2,800
ゴルゴンゾーラピザ Gorgonzola Pizza 小麦・乳を使用しております Allergic substances Wheat,Milk	¥3,800

Pasta

サーモンとシラスのジェノベーゼ タリアテッレ ボッタルガ添え Salmon and Whitebait Genovese Tagliatelle with Bottarga えび・かに・小麦・卵・乳を使用しております Allergic substances Shrimp,Crab,Wheat,Egg,Milk	¥3,300
--	--------

Main Dish

国産牛肉の赤ワイン煮込み Japanese Beef Stewed in Red Wine 小麦・卵・乳を使用しております Allergic substances Wheat,Egg,Milk	¥5,000
国産牛フィレ肉のグリル(100g) Grilled Japanese Beef Fillet (100g) 小麦・卵・乳を使用しております Allergic substances Wheat,Egg,Milk	¥8,500
きたうち山口牧場黒毛和牛100%の煮込みハンバーグ "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	¥4,800
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
ビーフカレー&サラダセット 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.	¥4,800

※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

肉うどん ¥3,000

Udon Noodle with Beef

小麦・卵・乳を使用しております

Allergic substances Wheat,Egg,Milk

黒毛和牛の牛丼
(温度卵、味噌汁) ¥3,500

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.

たこ焼き ¥2,200

"Takoyaki" Octopus Balls

小麦・卵を使用しております

Allergic substances Wheat,Egg

きつねうどん ¥2,000

Udon Noodle with Deep-Fried Tofu

小麦を使用しております。

Allergic substances Wheat

寿司盛り合わせ(10貫) 赤出し付き ※17:00~20:30 ¥7,000

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

※Order period 17:00~20:30

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.

パン盛り合わせ ¥600

Assorted Breads

小麦・卵・乳を使用しております

Allergic substances Wheat,Egg,Milk

ライス ¥1,000

Steamed Rice

※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)

Dessert

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
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
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
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
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。



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。