

A La Carte

(21:00-23:00)

Appetizer

チーズ5種盛り合わせ ￥3,500

Assorted 5 Kinds of Cheese

小麦・乳を使用しております

Allergic substances Wheat,Milk

生ハムのスライス グリッシーニ添え ￥3,000

Sliced Dry-Cured Ham with Grissini

小麦・乳を使用しております

Allergic substances Wheat,Milk

Salad

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

Vegetarian Menu

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 [245kca

小麦を使用しております

Including Wheat

ベジタリアン

Vegetarian Menu

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

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 ￥2,300

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

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 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

豆乳コーンスープ ベジタリアン ￥1,800

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9品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生、カシューナッツ）について表示しています。

※9 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut ,cashewnut)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

(21:00-23:00)

Sandwich and Hamburger

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

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

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 Chiken and Vesetable Spaghetti Vegetarian Menu

小麦を使用しております

Allergic substances Wheat

Main Dish & Side Dish

国産牛フィレ肉のグリル(100 g) ￥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

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 Vegetarian Menu

小麦を使用しております

Allergic substances Wheat

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9品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生、カシューナッツ）について表示しています。

※9 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, cashewnut) 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

(21:00-23:00)

Japanese Meal

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
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
肉うどん Udon Noodle with Beef 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9品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生、カシューナッツ）について表示しています。

※9 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut ,cashewnut)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

(21:00-23:00)

Dessert

301.グラスデザート3種盛り合わせ ￥1,300

Assorted 3 Kinds of Glass Desserts

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 with Fruits

小麦・卵・乳を使用しております

Allergic substances Wheat,Egg,Milk

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 ￥3,500

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9品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生、カシューナッツ）について表示しています。

※9 primary food allergens (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut ,cashewnut)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。