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

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 Vegetarian Menu
小麦・乳を使用しております
Allergic substances Wheat,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, cashew nut) 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

マリオットバーガー ¥3,800
Marriott Burger
小麦・卵・乳を使用しております
Allergic substances Wheat,Egg,Milk

Main Dish & Side Dish

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

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, cashew nut) 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 ¥2,200
"Takoyaki" Octopus Balls
小麦・卵を使用しております
Allergic substances Wheat,Egg

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.

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

※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, cashew nut) 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

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

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・くるみを使用しております
Allergic substances Wheat,Egg,Milk,Walnut

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.

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.

※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, cashew nut) 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。