

# MENU

(クリックするとページへリンクします)

(Please click on a category to view)

アフタヌーンティー  
Afternoon Tea

アフタヌーンティー専用ティーコレクション  
Tea Collection List for Afternoon Tea

ケーキ他  
Cakes

ビバレッジリスト  
Beverage List

フードリスト  
Food List

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。

※Prices include consumption tax and 15% service charge.



福寿園×大阪マリオット都ホテル

宇治茶アフタヌーンティー

Fukujuen × Osaka Marriott Miyako Hotel  
Uji Tea Afternoon Tea

おひとり様 ¥7,000/per person

From 11:30 to 17:00 (120 分制/120 min limit)



**【Welcome Drink】**

“水出しれもん煎茶”と“玉露「金閣」”のブレンド茶  
Blended tea of “Mizuidegashimon Sencha” and “Gyokuro ‘Kinkaku’”

**【Savory】**

抹茶とベーコンのグジェール  
煎茶リゾットと真鯛の炙り  
ほうじ茶のジュレと鴨肉の柑橘風味  
アーティーチョークのフリットと抹茶塩  
アスパラガスの玉露風味オランダーズソース  
キヌアのクネル 抹茶風味の浅利ソース  
碾茶とけしの実のスコーン (杏ジャム)

Matcha and Bacon Gougère

Sencha Risotto and Seared Red Sea Bream

Hojicha Jelly and Duck Meat, Citrus Flavor

Fried Artichoke with Matcha Salt

Asparagus with Gyokuro-flavored Hollandaise Sauce

Quinoa Quenelle with Matcha-flavored Clam Sauce

Tencha and Poppy Seed Scone (Apricot Jam)

**【Welcome Sweets】**

玉露のグラニテ 枇杷のコンポート  
Gyokuro Granite with Loquat Compote

**【Dessert】**

ほうじ茶とオレンジの香るブリュレタルト  
玉露のパンナコッタ あんみつ仕立て  
抹茶オベラ  
玄米茶のガナッシュ 求肥包み  
抹茶のエクレア プラリネクリーム  
ほうじ茶とキャラメルチョコレートのムース  
抹茶のティラミス

Hojicha and Orange Brulee Tart

Gyokuro Panna Cotta with Anmitsu Sauce

Matcha Opera

Genmaicha Ganache wrapped in Mochi

Matcha Éclair with Praline Cream

Hojicha and Caramel Chocolate Mousse

Matcha Tiramisu

※表示料金には、消費税およびサービス料（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.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

# TEA COLLECTION

お好みのお飲物をお選びください

## 紅茶 TEA

### プライベート ブランド [ Hot ]

### Private Brand [ Hot ]

ウバ独特の爽やかなメントールのような風味のある茶葉をベースに、口当たりの良いキャンディーやディンブラなどの茶葉をブレンドしました。

### プライベート ブランド [ Ice ]

### Private Brand [ Ice ]

ダーズリンとセイロンのブレンドをベースに天然成分を含んだベルガモットで香りづけをしたアイスティー専用の茶葉を使用しています。

### ダーズリンヒマラヤ

### Darjeeling Himalayan

ダーズリンのセカンドフラッシュとオータムナルのブレンド。クオリティーシーズンである夏摘みの香りと、秋摘みの琥珀色の水色をお楽しみ頂けるブレンドです。

## ハーブティー HERBAL TEA

### カモミール

### Chamomile

オーガニック認定されたカモミールを使用。すっきりとした甘さ。

## コーヒー COFFEE

### ブレンドコーヒー (ホット/アイス)

### Blended Coffee (Hot/Ice)

### カフェラテ (ホット/アイス)

### Café Latte (Hot/Ice)



### アメリカンコーヒー (ホット/アイス)

### American Style Coffee (Hot/Ice)

### ウィンナーコーヒー (ホット/アイス)

### Viener Coffee (Hot/Ice)



### エスプレッソ

### Espresso

### カフェオーレ (ホット/アイス)

### Café au lait (Hot/Ice)



### カフェインレスコーヒー

### Decaffeinated Coffee

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.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.



1983年ニューヨーク郊外で誕生した HARNEY&SONS。世界中の紅茶園から厳選された最高級の茶葉を使用し、一つ一つ丁寧にブレンドされた紅茶を是非、ご賞味下さいませ。

### ホット・アップル・スパイス

‘甘さとスパイス’-2つの表情を持つフレーバーティー

美術館に飾られる壁画を鑑賞している時のような心地よさを感じられる至極の一杯

### Hot Apple Spice Black Tea

### アールグレイ・シュプリーム

一般的なアールグレイの約2倍のベルガモットオイルを加えており、香りも味わいも華やかで上品な後味が特徴。HARNEY&SONS 自慢のアールグレイブレンド

### Earl Grey Supreme

### アフリカン・オータム

南アフリカ原産のルイボスティーに、クランベリーと柑橘系の香りをブレンド  
きれいな赤色が特徴のハーバルティー

### African Autumn

### パリ

紅茶ベースにバニラ、キャラメル、そしてベルガモットをブレンド  
フルーティーで香り高いブラック・ティー

### Paris

### チェリー・ブLOSSAM

緑茶ベースにほのかにチェリーが香るフレーバーティー  
マイク・ハーニーが妻とともに東京で見た桜からインスパイアされた紅茶

### Cherry blossom

### バニラコモロ

デカフェの紅茶をベースにバニラのフレーバーをブレンドした人気の紅茶  
カップから立ち昇るバニラの甘い香りをお楽しみください

### Vanilla Comoro

### ピーチ&ジンジャー

新鮮な桃とジンジャーをブレンドしたフルーティーな紅茶  
フレーバーだけでなく、桃の果実とジンジャーもブレンドされていて人気の紅茶

### Peaches & Ginger

### ヴィクトリアンロンドンフォグ

アールグレイ紅茶と烏龍茶をベースに、ラベンダーとバニラが香るブレンド  
ロンドンの街にかかる霧をイメージした紅茶

### Victorian London Fog

### イングリッシュ・ブレックファースト

伝統的な、昔からのブレンドにこだわったイングリッシュ・ブレックファースト  
忙しい朝も少し優雅にしてくれる味わいをお楽しみください。

### English Breakfast

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.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.



## ケーキセット

### Cake Set

【お飲み物 / Beverage】

コーヒー 又は 紅茶 (プライベートブランド) / Coffee or Tea (Private Brand)

¥2,700



※表示料金には、消費税およびサービス料 (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.

※ 食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※ Please inform us if you have any food allergies or intolerances.



チェリーパブロヴァ（コーヒー又は紅茶付き）

Cherry Pavlova (Coffee or Tea Included)

13:00~17:00

ジュビレソースをかけて味わう「チェリーパブロヴァ」

是非ご賞味ください。

Drizzle Cherry Jubilee Sauce, and enjoy.

¥3,000



ベジマンゴースムージー

Vege Mango Smoothie

マンゴーに黄色の野菜ジュースも加えた

初夏を感じるスムージーです

This smoothie captures the taste of early summery  
with mango and yellow vegetable juice.

¥1,500



※表示料金には、消費税およびサービス料（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.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

# Tea Collection

## 紅茶 TEA

プライベート ブランド [ Hot ]

Private Brand [ Hot ]

¥1,800

ウバ独特の爽やかなメントールのような風味のある茶葉をベースに、口当たりの良いキャンディーやディンブラなどの茶葉をブレンド

プライベート ブランド [ Ice ]

Private Brand [ Ice ]

¥1,800

ダーズリンとセイロンのブレンドをベースに天然成分を含んだベルガモットで香りづけをしたアイスティー専用の茶葉を使用

ダーズリンヒマラヤ [ Hot ]

Darjeeling Himalayan [ Hot ]

¥1,800

ダーズリンのセカンドフラッシュとオータムナルのブレンド。クオリティーシーズンである夏摘みの香りと、秋摘みの琥珀色の水色をお楽しみ頂けるブレンド

## ハーブティー HERBAL TEA

カモミール

Chamomile

¥1,900

オーガニック認定されたカモミールを使用。すっきりとした甘さ

※表示料金には、消費税およびサービス料 (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.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.



1983年ニューヨーク郊外で誕生したHARNEY&SONS。世界中の紅茶園から厳選された最高級の茶葉を使用し、一つ一つ丁寧にブレンドされた紅茶を是非、ご賞味下さいませ。

<b>ホット・アップル・スパイス</b> <b>Hot Apple Spice Black Tea</b> ‘甘さとスパイシ’ー2つの表情を持つフレーバーティー。 美術館に飾られる壁画を鑑賞している時のような心地よさを感じられる至極の一杯	<b>¥1,800</b>
<b>アールグレイ・シュプリーム</b> <b>Earl Grey Supreme</b> 一般的なアールグレイの約2倍のベルガモットオイルを加えており、香りも味わいも華やかで 上品な後味が特徴。HANY&SONS自慢のアールグレイブレンド	<b>¥1,800</b>
<b>アフリカン・オータム</b> <b>African Autumn</b> 南アフリカ原産のルイボ스티ーに、クランベリーと柑橘系の香りをブレンド。 きれいな赤色が特徴のハーバルティー	<b>¥1,900</b>
<b>パリ</b> <b>Paris</b> 紅茶ベースにバニラ、キャラメル、そしてベルガモットをブレンド。 フルーティーで香り高いブラック・ティー	<b>¥1,800</b>
<b>イングリッシュ・ブレックファースト</b> <b>English Breakfast</b> 伝統的な、昔からのブレンドにこだわったイングリッシュ・ブレックファースト。 忙しい朝も少し優雅にしてくれる味わいをお楽しみください。	<b>¥1,900</b>

※表示料金には、消費税およびサービス料（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.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.



### チェリー・ブロッサム

#### Cherry Blossom

¥1,900

緑茶ベースにほのかにチェリーが香るフレーバーティー  
マイク・ハーニーが妻とともに東京で見た桜からインスパイアされた紅茶

### バニラコモロ

#### Vanilla Comoro

¥1,800

デカフェの紅茶をベースにバニラのフレーバーをブレンドした人気の紅茶  
カップから立ち昇るバニラの甘い香りをお楽しみください

### ピーチ&ジンジャー

#### Peaches & Ginger

¥1,900

新鮮な桃とジンジャーをブレンドしたフルーティーな紅茶  
フレーバーだけでなく、桃の果実とジンジャーもブレンドされていて人気の紅茶

### ヴィクトリアンロンドンフォグ

#### Victorian London Fog

¥1,800

アールグレイ紅茶と烏龍茶をベースに、ラベンダーとバニラが香るブレンド  
ロンドンの街にかかる霧をイメージした紅茶

※表示料金には、消費税およびサービス料 (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.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

# Coffee & Other Drinks

ブレンドコーヒー [ Hot / Ice ] Blended Coffee	¥1,700
アメリカンコーヒー American Style Coffee	¥1,700
カフェインレスコーヒー Decaffeinated Coffee	¥1,700
ウィンナーコーヒー Vienna Coffee	 ¥1,900
エスプレッソ  Espresso	¥1,800
カフェラテ [ Hot / Ice ]  Café Latte	 ¥1,950
カプチーノ  Cappuccino	 ¥1,950
カフェマキアート  Café Macchiato	 ¥1,900
カフェオーレ [ Hot / Ice ] Café au lait	 ¥1,800

※表示料金には、消費税およびサービス料 (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.

※ 食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

ココア	
Cocoa	¥1,900
フレッシュジュース	
[ オレンジ / グレープフルーツ ]	
Fresh Squeezed Juice [ Orange / Grapefruit ]	¥2,000
レモンスカッシュ	
Lemon Squash	¥1,800
オレンジスカッシュ	
Orange Squash	¥2,000
ペプシコーラ / ペプシゼロ	
Pepsi Cola / Pepsi Zero	¥1,500
ジンジャーエール	
Ginger Ale	¥1,500
ウーロン茶	
Oolong Tea	¥1,500
ペリエ	
Perrier [Sparkling]	¥1,300
足柄聖河ミネラルウォーター	
Ashigaraseiga [Still]	¥1,000

※表示料金には、消費税およびサービス料 (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.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

## カクテル COCKTAILS

キール ロワイヤル ¥3,100  
Kir Royal

ジントニック ¥2,000  
Gin Tonic

モスコミュール ¥2,000  
Moscow Mule

カンパリソーダ ¥2,000  
Campari Soda

カンパリオレンジ ¥2,100  
Campari Orange

カンパリグレープフルーツ ¥2,100  
Campari Grapefruit

スパモーニ ¥2,100  
Spumoni

カシスソーダ ¥2,000  
Cassis Soda

カシスオレンジ ¥2,100  
Cassis Orange

カシスグレープフルーツ ¥2,100  
Cassis Grapefruit

## ノンアルコールカクテル NON-ALCHOLIC COCKTAIL

サラトガクーラー ¥1,800  
Saratoga Cooler

※カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムは生絞り果汁を使用しております。

※We are using freshly squeezed oranges, grapefruits, lemons, and limes for cocktails.

※表示料金には、消費税およびサービス料（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.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

# Welcome to OSAKA Cocktail Promotion



## ROKU 六 OSAKA BRILLIANCE EDITION Gin & Tonic

ベースに“米スピリッツ”を追加でブレンドすることで、より豊かでまろやかな味わいと香りを実現。日本の美しい自然の生命が未来へ輝き続けることを願い造られた、新しいROKU 六 ジン。“生き生きとした、日本ならではの、6種のポタニカルが華やかに香る、プレミアムなカクテルをお楽しみ下さい。

¥2,300

※カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムは生絞果汁を使用しております。

※We are using freshly squeezed oranges, grapefruits, lemons, and limes for cocktails.

※表示料金には、消費税およびサービス料 (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.

シャンパン CHAMPAGNE

ポメリー・ブリュット・ロワイヤル

Pommery Brut Royal

100ml

Bottle

¥3,200

¥20,000

白ワイン WHITE WINE

ソーヴィニヨン ブラン ツイン・アイランズ 2022 [ニュージーランド]

Sauvignon Blanc Twin Islands 2022 [New Zealand]

125ml

Bottle

¥1,800

¥9,000

ムルゴ エトナ ビアッコ 2023 [イタリア]

Murgo Etna Bianco 2023 [Italy]

¥2,000

¥11,000

カテナ シャルドネ 2023 [アルゼンチン]

Catena Chardonnay 2023 [Argentina]

¥2,100

¥12,000

ジャンコレ エ フィス シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021 [フランス]

Jean Collet et Fils Chablis Chablis Vieilles Vignes 2021 [France]

¥2,500

¥15,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（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.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

## 赤ワイン RED WINE

	<u>125ml</u>	<u>Bottle</u>
フランソワ ラベ ピノノワール 2022 [フランス] Francois Labet Pinot Noir 2022 [France]	¥1,900	¥10,000
プティット シレーヌ シャトー ジスクール 2020 [フランス] Petit Sirène Château Giscours 2020 [France]	¥2,000	¥10,200
カテナ マルベック 2020 [アルゼンチン] Catena Malbec 2020 [Argentina]	¥2,000	¥11,000
シャトー サンミッシェル コロンビア ヴァレー シラー 2021 [USA] Columbia Valley Syrah Chateau Ste Michelle 2021 [USA]	¥2,000	¥11,000
シャトーボーモン 2017 [フランス] Ch. Beaumont 2017 [France]	¥2,300	¥13,000
カミュ ペール エ フィス ジュヴレ シャンベルタン 2017 [フランス] Gevrey-Chambertin Camus père&Fils 2017 [France]	¥3,800	¥23,000

## ロゼワイン ROSE WINE

ドメヌ ル ルー ブルー ヴォルド ニュイ ロゼ 2023 [ フランス ] Dom. Le Loup Bleu Vol de Nuit Rosé 2023 [France]	¥1,900	¥10,000
--	--------	---------

※表示料金には、消費税およびサービス料（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.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

# OSAKA Wine Promotion

～大阪のワイナリーから世界の皆様へ～

可能な限り有機肥料を使用し、こだわりと愛情を注がれて栽培された葡萄から造られる、歴史ある大阪のワイン。ワインには、時を和ませ、心を和ませる力があります。

人と人とを繋ぐ、大阪らしさ

“テロワール”が花開く魅力的な“ワイン”＝“和飲”をお楽しみください。



125ml

Bottle

河内ワイン 金徳葡萄酒 カベルネ・フラン

Kawachi Wine Cabernet Franc

¥3,100

¥18,000

程よいタンニンとしっかりとした味わいの中に、エレガントさが際立つミディアムボディの赤ワイン。

飛鳥ワイン リースリング

Asuka Wine Riesling

¥2,800

¥16,000

洋梨や青リンゴを想わせる繊細な香りとレモンのような生き生きとした酸味が特徴の白ワイン。

※表示料金には、消費税およびサービス料 (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.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

ジャパニーズ ウイスキー JAPANESE WHISKY

30ml

サントリー山崎 NV

¥2,300

Suntory YAMAZAKI NV

サントリー白州 NV

¥2,300

Suntory HAKUSHU NV

サントリー響 ブレンダーズチョイス

¥3,200

Suntory HIBIKI BLENDER'S CHOICE

ニッカ 竹鶴

¥2,000

Nikka TAKETSURU

ブレンデッド スコッチ ウイスキー BLENDED SCOTCH WHISKY

シーバス リーガル 12年

¥1,800

Chivas Regal 12y

バラントイン 17年

¥3,100

Ballantine's 17y

モルト スコッチ ウイスキー MALT SCOTCH WHISKY

マッカラン 18年

¥10,000

Macallan 18y

マッカラン 12年

¥3,100

Macallan 12y

グレン リベット 18年

¥3,300

Glen Livet18y

ボウモア 12年

¥2,400

Bowmore 12y

※表示料金には、消費税およびサービス料（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.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

アメリカン ウイスキー AMERICAN WHISKEY

30ml

ブラントン・ゴールド

¥5,500

Blanton's Gold

メーカーズ マーク レッド

¥1,800

Maker's Mark Red

コニャック COGNAC

マーテル コルドンブルー

¥4,300

Martell Cordon Bleu

ビール BEER

アサヒ、キリン、ハートランド

¥1,800

Asahi / Kirin / Heartland

サントリー ザ プレミアムモルト

¥1,800

Suntory Premium Malt's

サンミゲール・ライト

¥1,800

San Mig Light

コロナ・エキストラ

¥1,800

Corona Extra

ノンアルコールビール

¥1,700

Non-Alcoholic Beer

※表示料金には、消費税およびサービス料（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.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

# ～Food Menu～

Open10:00～Close20:00 (L/O19:30)

## 【Quick Snacks】

ミックスナッツ盛り合わせ  
Assorted Mixed Nuts

¥1,000



おかき  
OKAKI Rice Crackers

¥1,000



チョコレート盛り合わせ  
Assorted Chocolates

¥1,400



ドライフルーツ盛り合わせ  
Assorted Dried Fruits

¥1,400

## 【Appetizer & Shareable Dish】

ロメインレタスと平飼い卵のシーザーサラダ  
Caesar Salad

¥2,000



生ハムスライス グリッシーニ添え  
Sliced Dry-Cured Ham with Grissini

¥2,500



セビーチェ  
Ceviche

¥2,800



※表示料金には、消費税およびサービス料（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 noodle, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

トリュフ風味のフライドポテト  
French Fries with Truffle flavor

¥1,200

オニオングラタンスープ  
French Onion Soup Gratinée

¥1,500

ミックスサンドウィッチ  
Mixed Sandwich



¥3,100

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ  
American Clubhouse Sandwich



¥3,100

マルゲリータピッツァ  
Pizza Margherita



¥2,000



## 【Main Dish】

ライスヌードルと蒸し鶏の”フォー”  
Rice Noodles with Steamed Chicken

¥1,800

※表示料金には、消費税およびサービス料（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 noodle, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

マリOTTバーガー

Marriott Burger

¥3,100



有頭海老と魚介のアメリカンソーススパゲッティ

Spaghetti with Shrimp and Seafood in Americane Sauce

¥2,800



シーフードピラフ

Seafood Pilaf

¥2,600



ビーフピラフ

Beef Pilaf

¥2,800



国産牛フィレ肉のグリル (100g)

Grilled Domestic Beef Fillet (100g)

¥8,000



国産牛フィレのグリル (100g) セット (サラダ、パン、コーヒー)

Grilled Domestic Beef Fillet (100g) Set (Salad, Bread, Coffee)

¥9,500



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

¥3,500



※表示料金には、消費税およびサービス料 (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 noodle, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

ビーフカレー

Beef Curry

¥3,400



ビーフカレー サラダ付き

Beef Curry with Salad

¥3,800



美笑牛ステーキ膳

"BISYO GYU" Beef Steak Bento Box

¥4,800



## 【Dessert】

パンケーキ マヌカハニーとフルーツプロシエット添え

Pancakes with Manuka Honey and Fruit Brochettes

¥1,600



※表示料金には、消費税およびサービス料（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 noodle, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

## ～ サンドウィッチセット ～

### ～ Sandwich Set ～

11:00~15:00 (平日限定/Weekdays only)

海老	蟹	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
Shrimp	Crab	Walnut	Wheat	Buckwheat	Egg	milk	Peanut
			○		○	○	

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しては個別に記載しております  
Allergy information for optional menu items are listed under each item.



写真はイメージです

¥3,500

### 本日のスープ

Soup of the Day

+¥600でオニオングラタンスープへ変更することができます。

Change to French Onion Soup Gratinée for +¥600.

### ミックスサラダ

Mixed Salad

— お好みのサンドウィッチを1つお選びください —

Choose one sandwich of your choice.

- A. ミックスサンドウィッチ  
Mixed Sandwich
- B. エピカツタルタルサンドイッチ  
Shrimp Cutlet Tartar Sauce Sandwich
- C. ジャンボンブラン,エメンタールチーズのバケットサンドウィッチ  
Jambon Blanc, Emmentaler Cheese Bucket Sandwich
- コーヒー or 紅茶付き (Coffee or Tea Included)



+830円にて、ケーキを追加できます。(A cake for dessert is available with additional ¥830.)

※表示料金には、消費税およびサービス料 (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 noodle, egg, milk, peanut) are labeled on our menu.

※食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

※Please inform us if you have any food allergies or intolerances.