

A la carte/ ア ラ カルト

Appetizer / 前菜

Burrata Cheese & Shine Muscat Grape Salad Echizen Sea Salt
ブラータチーズ シャインマスカットのサラダ 越前塩
¥2,700



Three Seafood Carpaccio San Marzano Dressing
三種の海鮮カルパッチョ サンモレツァーノドレッシング
¥1,800



Jambon Blanc Caesar Salad Grilled Heshiko & Parmigiano Reggiano Dressing
ジャンボンブランのシーザーサラダ
焼きへしことパルミジャーノレッジャーノドレッシング
¥1,400



Lemongrass-Smoked Salmon & Persimmon Salad Balsamic Dressing
レモングラス風味のスモークサーモンと柿のサラダ
バルサミコドレッシング
¥1,600



Charcuterie Assortment
Prosciutto, Salami, Mortadella, Pâté, Rillettes, Olives & Pickles
シャルキュトリー盛り合わせ
プロシュート サラミ モルタデッラ パテ リエット オリーブ ピクルス
¥1,900



Hokkaido Cheese Selection
Five Cheeses, Dried Fruits, Spiced Nuts & Baguette
北海道チーズセレクション
チーズ5種 ドライフルーツ スパイスーナッツ バゲット
¥2,100



Executive Chef's Special Clam Chowder
総料理長特製クラムチャウダー
¥900



Autumn Eggplant Potage with Cumin Aroma
秋茄子のポタージュ クミンの香り
¥700



French Fries Ketchup & Mustard
フレンチフライ ケチャップ&マスタード
¥800



Truffle & Parmigiano Reggiano French Fries Truffle Aioli
トリュフ & パルミジャーノレッジャーノフレンチフライ トリュフアイオリ
¥1,200



Shrimp & Onion Fries BBQ Sauce & Sour Cream
シュリンプオニオンフライ BBQ&サワークリーム
¥1,600



Spicy Fried Chicken Horseradish Sauce
スパイスフライドチキン ホースラディッシュソース
¥1,600



Bonvoy 会員 10%OFF

Prices include the service charge and consumption tax.

料金には消費税とサービス料が含まれております。



Seafood
魚



Egg
卵



Sesame
ごま



Dairy
乳製品



Peanut
ピーナッツ



Shellfish
甲殻類



Soy
大豆



Treenut
ツリーナッツ



Gluten
グルテン



Black Wheat
蕎麦

Please let us know if you have any food allergies.

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフへお申し付けください。

Our restaurant uses free-range eggs raised in a natural environment.

当店では、自然に近い環境で育てられた平飼い卵を使用しています。



Vegetarian

Substance



Vegan

A la carte/ ア ラ カルト

Pasta/ パスタ

Tagliatelle with Domestic Pork Neck & Cabbage Maiale Style

国産豚ネックとキャベツのタリアッテレ マイアーレ

¥ 1,900



Spaghetti Pescatore Rich Seafood Tomato Sauce

濃厚魚介トマトソースのスパゲッティ ペスカトーレ

¥ 2,400



Potato Gnocchi with Hokkaido Edanbetsu Blue Cheese "Dreamer"



北海道江丹別ブルーチーズドリーマー ニョッキ ゴルゴンゾーラ

¥ 2,200



Main/ メイン

Red Sea Bream Bouillabaisse Style Light Clam & Tomato Sauce, Risotto

真鯛のブイヤベース仕立て 浅利とトマトの軽いソース リゾット

¥ 3,800



Roasted Kyoto Highland Pork Loin (160g) Smoked Potato Purée,

Balsamic Sauce, Marinated Mushrooms, Dauphinois Potatoes, Golden Mustard

京都高原豚のロースト 160 g 燻製馬鈴薯ピュレ

ソースバルサミコ きのコマリネとドフィノワ ゴールデンマスタード

¥ 3,200



Japanese Wagyu Rump Steak Frites (180g) Smoked Potato Purée,

Herb Butter, Red Wine Sauce

国産和牛ランプのステーキフリッツ 180 g 燻製馬鈴薯ピュレ

香草ハーブバター ソース ヴァン ルージュ

¥ 4,800



Roasted Japanese Wagyu Tenderloin (120g) Smoked Potato Purée,

Golden Mustard, Seasonal Grilled Vegetables, Red Wine Sauce

国産和牛フィレのロースト 120 g 燻製馬鈴薯ピュレ

ゴールデンマスタード 旬菜のグリル ソース ヴァン ルージュ

¥ 6,800



Side/ サイド

Bread

パン

¥ 450



Rice

ライス

¥ 450

Bonvoy 会員 10%OFF

Prices include the service charge and consumption tax.

料金には消費税とサービス料が含まれております。



Seafood
魚



Egg
卵



Sesame
ごま



Daily
乳製品



Peanut
ピーナッツ



Shellfish
甲殻類



Soy
大豆



Treenut
ツリーナッツ



Gluten
グルテン



Black Wheat
蕎麦

Please let us know if you have any food allergies.

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフへお申し付けください。

Our restaurant uses free-range eggs raised in a natural environment.

当店では、自然に近い環境で育てられた平飼い卵を使用しています。



Vegetarian

Substance



Vegan

A la carte/ ア ラ カルト

Dessert/デザート

Apple & Caramel Parfait

林檎とキャラメルのパフェ

¥1,800



Terrine au Chocolat

テリーヌショコラ

¥1,800



Mont Blanc with Echizen Sea Salt Vanilla Ice Cream

モンブラン 越前塩のバニラアイス

¥1,600



Tiramisu

ティラミス

¥1,600



Today's Gelato

本日のジェラート

¥600



Bonvoy 会員 10%OFF

Prices include the service charge and consumption tax.

料金には消費税とサービス料が含まれております。



Please let us know if you have any food allergies.

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフへお申し付けください。

Our restaurant uses free-range eggs raised in a natural environment.

当店では、自然に近い環境で育てられた平飼い卵を使用しています。

Substance

Kids Menu

キッズ メニュー

Kids Plate

キッズ プレート

Chicken Rice

チキンライス

Sausages

ソーセージ

Hamburger Stake

ハンバーグ

Deep-fried Shrimp

エビフライ

French Fries

フライドポテト

Dinosaur Nuggets

恐竜ナゲット

Steamed Vegetables

温野菜



Soup

スープ



Kid's Daily Dessert

キッズ日替わりデザート

¥1,400 / Bonvoy 会員料金 ¥1,260

Kids Curry

キッズ カレー

(カレーライス、ナゲット、フライドポテト、ブロッコリー、トマト)

¥800

Curry contains eggs, milk ingredients, wheat, buckwheat, peanuts, shrimp, and crab No raw materials are used.

※カレーには卵、乳成分、小麦、そば、落花生、えび、かにを含む原材料は使用しておりません。



Kids UDON

キッズ うどん

(うどん、わかめ、ねぎ、えび)

¥600



Kids French fries

キッズ フライドポテト

¥400



Bonvoy 会員 10%OFF

Prices include the service charge and consumption tax.

料金には消費税とサービス料が含まれております。



Please let us know if you have any food allergies.

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフへお申し付けください。

Our restaurant uses free-range eggs raised in a natural environment.

当店では、自然に近い環境で育てられた平飼い卵を使用しています。

Substance

Drink/ お飲物

Champagne／シャンパン

Veuve Clicquot Brut

ヴーヴクリコ イエローラベル ブリュット

ライムやレモン、白桃などの果実とブリオッシュの心地よい香り。
バランスがよく取れた味わいで、爽やかさと際立ったフルーティさが印象的。

Glass ￥2,300
Bottle ￥12,700

Sparkling Wine／スパークリングワイン

Chandon

シャンドン

シャルドネとピノワールの美しいブレンドによる、
フレッシュシトラスの様なピュアな果実味が爽快。

Glass ￥1,400
Bottle ￥7,600

White Wine／白ワイン

Chablis Sebastien Christophe / France

シャブリ セバスチャン・クリストフ / フランス

熟したパイナップルや桃、蜂蜜の甘い香り。
酸は柔らかく、フルーツ感たっぷりの贅沢な味わい。

Glass ￥2,000
Bottle ￥11,400

VILLA MARIA Private Bin Sauvignon Blanc / New Zealand

ヴィラマリア プライベート ビン ソービニヨンブラン / ニュージーランド

レモングラスやハーブ、柑橘系やトロピカルフルーツのアロマ。
異なる畑のぶどうをブレンドし、
それぞれの良さを引き出した爽やかな味わい。

Glass ￥1,600
Bottle ￥8,800

Los Vascos Chardonnay / Chile

ロスヴァスコス シャルドネ / チリ

カサブランカの厳選ぶどうを使用。青リンゴや白い花の香り。
すっきり軽やかな辛口で、キレのある酸味とミネラル感が心地よい。

Glass ￥1,400
Bottle ￥7,600

Red Wine／赤ワイン

Cerbaiona NV Rosso / Italy

チェルバイオーナ NV ロッソ / イタリア

サンジョヴェーゼにメルローとカベルネ・フランをブレンド。
豊かな果実味と複雑な味わい。格付けを超える深みのある一本。

Glass ￥2,000
Bottle ￥9,500

Sileni Cellar Selection Pinot Noir / New Zealand

シレーニ セラーセレクション ピノワール / ニュージーランド

ラズベリーレッドの色合い。
熟したチェリーやブルーベリー、スミレの香り。
スパイシーで滑らかな口当たり、軽やかなタンニンが心地よい。

Glass ￥1,600
Bottle ￥7,400

Los Vascos Cabernet Sauvignon / Chile

ロスヴァスコス カベルネソーヴィニヨン / チリ

ボルドースタイルのチリワイン。
ブルーベリーやスミレの香りに、クローブやナツメグのスパイシーさ。
涼やかな酸とシルキーなタンニンが特徴。

Glass ￥1,400
Bottle ￥6,400

Bonvoy 会員 10%OFF

Prices include the service charge and consumption tax.

料金には消費税とサービス料が含まれております。

Substance

Drink/ お飲物

Beer／ビール

Draft Beer / 生ビール

Asahi Super Dry / アサヒ スーパードライ ￥1,300

Bottle Beer / 瓶ビール 334ml

Asahi Super Dry / アサヒ スーパードライ ￥1,200

Bottle Beer / 瓶ビール 334ml

Kirin Ichiban Shibori / キリン 一番搾り ￥1,200

Shochu／焼酎

Tominohouzan / Sweet Potato Shochu

富乃宝山 / 芋焼酎 ￥1,400

Nakanaka / Barley Shochu

中々 / 麦焼酎 ￥1,400

Blended Scotch ／ウィスキー

Dewar's White Label

デュワーズ ホワイト ラベル ￥1,400

Non-Alcoholic Sparkling ／ノンアルコールスパークリング

Joyea Organic Sparkling Chardonnay 0%

ジョエア・オーガニック・スパークリング・シャルドネ

Glass ￥1,000

Bottle ￥5,800

Non-Alcoholic Beer／ノンアルコールビール

Kirin GREEN'S FREE

キリングリーonz フリー ￥1,000

Asahi Dry Zero

アサヒ ドライ ゼロ ￥1,000

Bonvoy 会員 10%OFF

Prices include the service charge and consumption tax.

料金には消費税とサービス料が含まれております。

Substance

Courtyard Fukui 1-3-5 Chuo, Fukui, Fukui, Japan, 910-0006 +81 776-506621

<https://www.marriott.com/ja/hotels/kmqcy-courtyard-fukui/overview/>