

～リバージュ～

～Rivage～

(¥ 8,000)

Appetizer

夏のオードブルセレクション

クリュディテ ワカモレシュリンプ カプレーゼ 生ハムフルーツ ベジタブルサンド
パテ・ド・カンパーニュのクリスピーサンド

Summer Appetizer Selection

Crudités, Guacamole Shrimp, Caprese, Prosciutto and Fruit, Vegetable Sandwich
Crispy Sandwich with Pâté de Campagne

Fish

枝豆を纏った長崎産鮮魚 トマトとバジルのナージュソース
壱岐産あおさのガレット おかひじき 茄子

Steamed Nagasaki Fresh Fish with Edamame, Tomato and Basil Nage Sauce
Iki Aosa Seaweed Galette, Okahijiki and Eggplant

Main

長崎和牛の赤ワイン煮込み“ブルギニヨン”
ベーコン マッシュルーム プチオニオン ポテトピューレ
Stewed Nagasaki Wagyu with Red Wine “Bourguignon”
Bacon, Mushroom, Petit Onion Potato Puree

Dessert

マンゴームース スパイスとハーブの香り
ココナッツとパイナップルのアイスクリームと共に
Mango Mousse with Spice and Herb Accents
Served with Coconut and Pineapple Ice Cream

長崎マリOTTブレンド又は紅茶
Nagasaki Marriott Blend Coffee or Tea

プラス ¥ 1000 で本日のスープお付けいたします。
Today's soup is available for an additional ¥1,000.

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。価格はいずれもサービス料・消費税込みです。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

All prices include service charge and consumption tax. The above menu is subject to change without prior notice.

～ビジュ～

～Bijou～

(¥ 10,000)

Appetizer

夏のオードブルセレクション

クリュディテ ワカモレシュリンプ カプレーゼ 生ハムフルーツ ベジタブルサンド
パテ・ド・カンパーニュのクリスピーサンド

Summer Appetizer Selection

Crudités, Guacamole Shrimp, Caprese, Prosciutto and Fruit, Vegetable Sandwich
Crispy Sandwich with Pâté de Campagne

Fish

枝豆を纏った長崎産鮮魚 トマトとバジルのナージュソース
壱岐産あおさのガレット おかひじき 茄子

Steamed Nagasaki Fresh Fish with Edamame, Tomato and Basil Nage Sauce
Iki Aosa Seaweed Galette, Okahijiki and Eggplant

Main

長崎和牛サーロインのグリル ホースラディッシュソース
ポテトピューレ オクラ ミニ人参

Grilled Nagasaki Wagyu Sirloin with Horseradish Sauce
Potato Purée, Okra and Baby Carrot

Dessert

マンゴームース スパイイスとハーブの香り
ココナッツとパイナップルのアイスクリームと共に

Mango Mousse with Spice and Herb Accents
Served with Coconut and Pineapple Ice Cream

長崎マリOTTブレンド又は紅茶

Nagasaki Marriott Blend Coffee or Tea

プラス ¥ 1000 で本日のスープお付けいたします。

Today's soup is available for an additional ¥1,000.

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。価格はいずれもサービス料・消費税込みです。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

All prices include service charge and consumption tax. The above menu is subject to change without prior notice.

～ベルソワレ～

～**Belle soirée**～

(¥ 13,000)

Appetizer

オマール海老のスロークックと根セロリのムースリース
マンゴー 胡瓜 パッションフルーツドレッシング

Slow-Cooked Lobster with Celeriac Mousseline
Mango, Cucumber and Passion Fruit Dressing

Appetizer 2nd

あごだしコンソメロワイヤル
ズワイ蟹 鰻 冬瓜

Ago Dashi Consommé Royale
Snow Crab, Pike Conger and Winter Melon

Fish

枝豆を纏った長崎産鮮魚 トマトとバジルのナージュソース
壱岐産あおさのガレット おかひじき 茄子

Steamed Nagasaki Fresh Fish with Edamame, Tomato and Basil Nage Sauce
Iki Aosa Seaweed Galette, Okahijiki and Eggplant

Main

長崎和牛テイスティング
本日の長崎和牛 赤ワイン煮込み
ポテトピューレ オクラ ミニ人参

Nagasaki Wagyu Beef Tasting
Today's Nagasaki Wagyu Beef, Bourguignon
Potato Purée, Okra and Baby Carrot

Dessert

マンゴームース スパイスとハーブの香り
ココナッツとパイナップルのアイスクリームと共に

Mango Mousse with Spice and Herb Accents
Served with Coconut and Pineapple Ice Cream

長崎マリOTTブレンド又は紅茶

Nagasaki Marriott Blend Coffee or Tea

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。価格はいずれもサービス料・消費税込みです。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

All prices include service charge and consumption tax. The above menu is subject to change without prior notice.

～フェリシテ～

～Felicite～

(¥ 17,000)

Appetizer

オマール海老のスロークックと根セロリのムースリース
マンゴー 胡瓜 パッションフルーツドレッシング

Slow-Cooked Lobster with Celeriac Mousseline
Mango, Cucumber and Passion Fruit Dressing

Appetizer 2nd

あごだしコンソメロワイヤル
ズワイ蟹 鰻 冬瓜

Ago Dashi Consommé Royale
Snow Crab, Pike Conger and Winter Melon

Fish

枝豆を纏った長崎産鮮魚 トマトとバジルのナージュソース
壱岐産あおさのガレット おかひじき 茄子

Steamed Nagasaki Fresh Fish with Edamame, Tomato and Basil Nage Sauce
Iki Aosa Seaweed Galette, Okahijiki and Eggplant

Main

長崎和牛フィレ肉 A5 と鴨のフォアグラ “ロッシーニ”
ポテトピューレ オクラ ミニ人参

Nagasaki Wagyu Beef Fillet A5 and Duck Foie Gras “Rossini”
Potato Purée, Okra and Baby Carrot

Dessert

マンゴームース スパイスとハーブの香り
ココナッツとパイナップルのアイスクリームと共に

Mango Mousse with Spice and Herb Accents
Served with Coconut and Pineapple Ice Cream

長崎マリOTTブレンド又は紅茶

Nagasaki Marriott Blend Coffee or Tea

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。価格はいずれもサービス料・消費税込みです。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

All prices include service charge and consumption tax. The above menu is subject to change without prior notice.