

Dinner

Nagasaki & Oita Wagyu Premium Grill 黒毛和牛食べ比べ 長崎和牛 vs おおいた和牛

長崎県産シマアジのマリネ 土佐酢の瞬間シャーベット
Marinated Nagasaki Striped Jack with Flash-Frozen Tosa Vinegar Sherbet

ありたどりの軽いフリット 大分とり天スタイル
ジャンボしいたけ 甘長とうがらし
Lightly Fried Arita Chicken, Oita Toriten Style
Jumbo Shiitake Mushroom and Sweet Green Pepper

グラニテ
Granita

一品お選びください。Select one from the following

長崎和牛とおおいた和牛フィレのテイスティング 90 g Tasting of Nagasaki and Oita Wagyu Beef Filets (90g)

又は Or

長崎和牛フィレ シャトーブリアン A5 90 g (+ ¥ 5,000) A5 Nagasaki Wagyu Chateaubriand (90g) (+ ¥ 5,000)

又は Or

おおいた和牛フィレ シャトーブリアン A5 90g (+ ¥ 5,000) A5 Oita Wagyu Chateaubriand (90g) (+ ¥ 5,000)

季節の焼き野菜 ジャガピューレ 五島天日干しの塩 自家製ゆうこうポン酢 柚子胡椒
Grilled Seasonal Vegetables, Potato Purée, Goto Sea Salt, Homemade Yuko Ponzu, Yuzu Pepper

和牛のしぐれ煮と唐人菜漬けの香味炒飯、赤だし 香の物
Aromatic Fried Rice with Soy-Braised Wagyu Beef and Pickled Tojinna Green Red Miso Soup and Japanese Pickles

宮崎県産マンゴーのデクリネゾン 島原の新生姜の香りと共に
Miyazaki Mango Déclinaison with the Aroma of Fresh Shimabara Ginger

長崎マリOTTブレンドコーヒー 又は 彼杵茶
Nagasaki Marriott Blend Coffee or Sonogi Green Tea

¥ 15,000

価格はいずれもサービス料・消費税込みです。
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。
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。

All prices include service charge and consumption tax.
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
The above menu is subject to change without prior notice.

睡蓮 SUIREN

長崎県産シマアジのマリネ 土佐酢の瞬間シャーベット
Marinated Nagasaki Striped Jack with Flash-Frozen Tosa Vinegar Sherbet

金目鯛の鉄板焼 枝豆ピューレと紫蘇の香り
Teppan-Grilled Golden Eye Snapper with Edamame Purée and Aromatic Shiso

ありたどりの軽いフリット 大分とり天スタイル
ジャンボしいたけ 甘長とうがらし
Lightly Fried Arita Chicken, Oita Toriten Style
Jumbo Shiitake Mushroom and Sweet Green Pepper

活きあわびのソテー 雲仙きのこのフリカッセ ケッパーソース
Sautéed Live Abalone with Unzen Mushroom Fricassée and Caper Sauce

一品お選びください。Select one from the following

長崎和牛サーロイン 90 g Nagasaki Wagyu Beef Sirloin 90 g

又は Or

長崎和牛フィレシャトーブリアン A5 90 g (+ ¥ 5,000) A5 Nagasaki Wagyu Chateaubriand (90g) (+ ¥ 5,000)

又は Or

おおいた和牛フィレ シャトーブリアン A5 90g (+ ¥ 5,000) A5 Oita Wagyu Chateaubriand (90g) (+ ¥ 5,000)

焼き野菜 ジャガピューレ 五島天日干しの塩 自家製ゆうこうボン酢 柚子胡椒
Grilled Seasonal Vegetables, Potato Purée, Goto Sea Salt, Homemade Yuko Ponzu, Yuzu Pepper

和牛のしぐれ煮と唐人菜漬けの香味炒飯、赤だし 香の物
Aromatic Fried Rice with Soy-Braised Wagyu Beef and Pickled Tojinna Green Red Miso Soup and Japanese Pickles

宮崎県産マンゴーのデクリネゾン 島原の新生姜の香りと共に
Miyazaki Mango Déclinaison with Fresh Shimabara Ginger Aroma

長崎マリOTTブレンドコーヒー 又は 彼杵茶
Nagasaki Marriott Blend Coffee or Sonogi Green Tea

¥ 25,000

価格はいずれもサービス料・消費税込みです。

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。
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。

All prices include service charge and consumption tax.
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
The above menu is subject to change without prior notice.

碧
AOI

(Sea Food Menu)

長崎県産シマアジのマリネ 土佐酢の瞬間シャーベット

Marinated Nagasaki Striped Jack with Flash-Frozen Tosa Vinegar Sherbet

活きあわびのソテー 雲仙きのこのフリカッセ ケッパーソース

Sautéed Live Abalone with Unzen Mushroom Fricassée and Caper Sauce

金目鯛の鉄板焼 枝豆ピューレと赤紫蘇の香り

Teppan-Grilled Golden Eye Snapper with Edamame Purée and Red Shiso Aroma

活きオマール海老の鉄板焼

焼き野菜 ジャガピューレ 五島天日干しの塩 自家製ゆうこうポン酢 柚子胡椒

Teppan-Grilled Live Lobster

Grilled Seasonal Vegetables, Potato Purée, Goto Sea Salt, Homemade Yuko Ponzu, Yuzu Pepper

ガーリックライス

赤だし 香の物

Garlic Fried Rice

Red Miso Soup and Japanese Pickles

宮崎県産マンゴーのデクリネゾン 島原の新生姜の香りと共に

Miyazaki Mango Déclinaison with Fresh Shimabara Ginger Aroma

長崎マリOTTブレンドコーヒー 又は 彼杵茶

Nagasaki Marriott Blend Coffee or Sonogi Green Tea

¥ 26,000

価格はいずれもサービス料・消費税込みです。

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。

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。

All prices include service charge and consumption tax.

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.

椿
TSUBAKI

長崎県産シマアジのマリネ 土佐酢の瞬間シャーベット
Marinated Nagasaki Striped Jack with Flash-Frozen Tosa Vinegar Sherbet

フォアグラのソテーと焼きパイナップル マデラ照り焼きソース
Sautéed Foie Gras and Grilled Pineapple with Madeira Teriyaki Sauce

金目鯛の鉄板焼 枝豆ピューレと紫蘇の香り
Teppan-Grilled Golden Eye Snapper with Edamame Purée and Aromatic Shiso

活きあわびのソテー 雲仙きのこのフリカッセ ケッパーソース
Sautéed Live Abalone with Unzen Mushroom Fricassée and Caper Sauce

活きオマール海老の鉄板焼 中華風焦がしバターソース
Teppan-Grilled Live Lobster with Chinese-Style Brown Butter Sauce

長崎和牛フィレシャトーブリアン A5 90g A5 Nagasaki Wagyu Chateaubriand (90g)
又は Or

おおいた和牛フィレシャトーブリアン A5 90g A5 Oita Wagyu Chateaubriand (90g)

焼き野菜 ジャガピューレ 五島天日干しの塩 自家製ゆうこうボン酢 柚子胡椒
Grilled Seasonal Vegetables, Potato Purée, Goto Sea Salt, Homemade Yuko Ponzu, Yuzu Pepper

和牛のしぐれ煮と唐人菜漬けの香味炒飯、赤だし 香の物
Aromatic Fried Rice with Soy-Braised Wagyu Beef and Pickled Tojinna Green Red Miso Soup and Japanese Pickles

宮崎県産マンゴーのデクリネゾン 島原の新生姜の香りと共に
Miyazaki Mango Déclinaison with Fresh Shimabara Ginger Aroma

長崎マリOTTブレンドコーヒー 又は 彼杵茶
Nagasaki Marriott Blend Coffee or Sonogi Green Tea

¥ 35,000

価格はいずれもサービス料・消費税込みです。

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。
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。

All prices include service charge and consumption tax.
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
The above menu is subject to change without prior notice.

和華 WAKA

長崎県産シマアジのマリネ 土佐酢の瞬間シャーベット
Nagasaki Marinated Striped Jack with Flash-Frozen Tosa Vinegar Sherbet

雲仙ハムと夏野菜のサラダ クリスピー五島うどん添え
Unzen Ham and Summer Vegetable Salad, Crispy Goto Udon

長崎県産鮮魚のソテー お味噌ジェノベーゼ 焦がし葱の香り
Sautéed Nagasaki Fresh Fish, Japanese-Style Miso Genovese Accented with Charred Leek

特選和牛テイasting 90 g
焼き野菜 ジャガピューレ 五島天日干しの塩 自家製ゆうこうポン酢 柚子胡椒
Premium Wagyu Beef Tasting 90 g
Grilled Seasonal Vegetables, Potato Purée, Goto Sea Salt, Homemade Yuko Ponzu, Yuzu Pepper

“すし天”より おまかせ鮨5貫 汁物
Chef's Selection of 5 Pieces of Sushi from “Sushiten” with Soup

長崎県産シャインマスカットとエルダーフラワーのジュレ ミルクアイスを添えて
Elderflower Jelly with Nagasaki Shine Muscat Grapes, Served with Milk Ice Cream

長崎マリOTTブレンド 又は 彼杵茶
Nagasaki Marriott Blend Coffee or Sonogi Green Tea

¥ 20,000

(個室専用メニューにつき、要予約)

(Reservation only for private room)

価格はいずれもサービス料・消費税込みです。
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。
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。

All prices include service charge and consumption tax.
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
The above menu is subject to change without prior notice.

“The Wagyu Steak Experience”

De Jima サラダ

De Jima Original Salad

一品お選びください。Select one from the following

長崎和牛サーロイン 200 g Nagasaki Wagyu Beef Sirloin 200 g

又は Or

黒毛和牛特選フィレシャトーブリアン A5 200 g (+ ¥ 7,000)

Premium Black Wagyu Beef Filet A5 200 g (+ ¥ 7,000)

焼き野菜 ジャガピューレ 五島天日干しの塩 自家製ゆうこうポン酢 柚子胡椒

Grilled Seasonal Vegetables, Potato Purée, Goto Sea Salt, Homemade Yuko Ponzu, Yuzu Pepper

本日のデザート

Today's Dessert

長崎マリOTTブレンド 又は 彼杵茶

Nagasaki Marriott Blend Coffee or Sonogi Green Tea

¥ 18,000

価格はいずれもサービス料・消費税込みです。

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。
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。

All prices include service charge and consumption tax.

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.