

Dinner

Nagasaki & Kumamoto Wagyu Premium Grill

黒毛和牛食べ比べ 長崎和牛 vs くまもと黒毛和牛和王

そのぎんサーモンの低温調理 秋果実と柚子のヴィネグレット

Slow-Cooked Sonogin Salmon, Autumn Fruits and Yuzu Vinaigrette

長崎県産ハタのソテー 雲仙きのこ豆豉のお醤油餡

Sautéed Nagasaki Grouper, Unzen Mushrooms and Fermented Black Bean Soy Sauce Glaze

グラニテ

Granita

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

長崎和牛とくまもと黒毛和牛“和王”フィレステーキのテイスティング

Tasting of Nagasaki Wagyu and Kumamoto Black Wagyu “Wao” Filet Tasting (90g)

又は Or

長崎和牛フィレステーキ **A5 90 g (+ ¥ 5,000)** A5 Nagasaki Wagyu Beef Filet Steak (90g) (+ ¥ 5,000)

又は Or

くまもと黒毛和牛“和王”フィレステーキ **A5 90g (+ ¥ 5,500)**

A5 Kumamoto Black Wagyu “Wao” Filet Steak (90g) (+ ¥ 5,500)

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

高菜とちりめんじゃこのガーリックライス 赤だし 香の物

Garlic Fried Rice with Takana Mustard Greens and Dried Baby Sardines

長崎県産和紅茶香る洋梨のコンポート

島原ミルクアイスを添えて

Pear Compote Fragrant with Nagasaki Japanese Black Tea

Served with Shimabara Milk Ice Cream

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

そのぎんサーモンの低温調理 秋果実と柚子のヴィネグレット
Slow-Cooked Sonogin Salmon, Autumn Fruits and Yuzu Vinaigrette

長崎県産ハタのソテー 雲仙きのこ豆豉のお醤油餡
Sautéed Nagasaki Grouper, Unzen Mushrooms and Fermented Black Bean Soy Sauce Glaze

秋野菜とベーコンのポトフ仕立て
Pot-au-Feu-Style Autumn Vegetables with Bacon

活きあわびの鉄板焼 アンチョビハーブバターソース
Teppan-Grilled Live Abalone with Anchovy Herb Butter Sauce

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

長崎和牛サーロインステーキ 90 g Nagasaki Wagyu Beef Sirloin Steak 90 g
又は Or

長崎和牛フィレステーキ A5 90 g (+ ¥ 5,000) A5 Nagasaki Wagyu Filet Steak(90g) (+ ¥ 5,000)
又は Or

くまもと黒毛和牛“和王”フィレステーキ A5 90g (+ ¥ 5,500)
A5 Kumamoto Black Wagyu “Wao” Filet Steak (90g) (+ ¥ 5,500)

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

高菜とちりめんじゃこのガーリックライス 赤だし 香の物
Garlic Fried Rice with Takana Mustard Greens and Dried Baby Sardines

長崎県産和紅茶香る洋梨のコンポート 島原ミルクアイスを添えて
Pear Compote Fragrant with Nagasaki Japanese Black Tea
Served with Shimabara Milk Ice Cream

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)

そのぎんサーモンの低温調理 秋果実と柚子のヴィネグレット
Slow-Cooked Sonogin Salmon, Autumn Fruits and Yuzu Vinaigrette

長崎県産ハタのソテー 雲仙きのこ 豆豉のお醤油餡
Sautéed Nagasaki Grouper, Unzen Mushrooms and Fermented Black Bean Soy Sauce Glaze

活きあわびの鉄板焼 アンチョビハーブバターソース
Teppan-Grilled Live Abalone with Anchovy Herb Butter Sauce

活き伊勢海老の鉄板焼
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 Spiny Lobster
Grilled Seasonal Vegetables, Potato Purée, Goto Sea Salt, Homemade Yuko Ponzu, Yuzu Pepper

高菜とちりめんじゃこのガーリックライス 赤だし 香の物
Garlic Fried Rice with Takana Mustard Greens and Dried Baby Sardines

長崎県産和紅茶香る洋梨のコンポート
島原ミルクアイスを添えて
Pear Compote Fragrant with Nagasaki Japanese Black Tea
Served with Shimabara Milk Ice Cream

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

そのぎんサーモンの低温調理 秋果実と柚子のヴィネグレット
Slow-Cooked Sonogin Salmon, Autumn Fruits and Yuzu Vinaigrette

フォアグラのソテー ポルトソース 季節のフルーツを添えて
Pan-Seared Foie Gras with Port Wine Sauce and Seasonal Fruits

秋野菜とベーコンのポトフ仕立て
Pot-au-Feu-Style Autumn Vegetables with Bacon

活きあわびの鉄板焼 アンチョビハーブバターソース
Teppan-Grilled Live Abalone with Anchovy Herb Butter Sauce

活き伊勢海老のソテー ウニクリームソース
Teppan-Sautéed Live Spiny Lobster with Uni Cream Sauce

長崎和牛フィレシャトーブリアンフィレステーキ A5 90 g
A5 Nagasaki Wagyu Chateaubriand Filet Steak (90g)

又は Or

くまもと黒毛和牛“和王”シャトーブリアンフィレステーキ A5 90g
A5 Kumamoto Black Wagyu “Wao” Chateaubriand Filet Steak (90g)

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

高菜とちりめんじゃこのガーリックライス 赤だし 香の物
Garlic Fried Rice with Takana Mustard Greens and Dried Baby Sardines

長崎県産和紅茶香る洋梨のコンポート
島原ミルクアイスを添えて
Pear Compote Fragrant with Nagasaki Japanese Black Tea
Served with Shimabara Milk Ice Cream

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

そのぎんサーモンの低温調理 秋果実と柚子のヴィネグレット
Slow-Cooked Sonogin Salmon, Autumn Fruits and Yuzu Vinaigrette

白菜の鉄板焼 ベーコンとフレッシュトマトのコンディマン
Teppan-Grilled Chinese Cabbage, Bacon and Fresh Tomato Condiment

長崎県産鮮魚のソテー 雲仙きのこのみぞれあんかけ
Sautéed Nagasaki Fresh Fish, Unzen Mushrooms with Grated Daikon Sauce

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

長崎県産和紅茶香る洋梨のコンポート
島原ミルクアイスを添えて
Pear Compote Fragrant with Nagasaki Japanese Black Tea
Served with Shimabara 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ステーキ 200 g Nagasaki Wagyu Beef Sirloin Steak 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)

A5 Premium Black Wagyu Beef Chateaubriand Filet 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.