

Nagasaki & Kagoshima Wagyu Premium Grill

黒毛和牛食べ比べ 長崎和牛 vs 鹿児島県産黒毛和牛

五島産マグロの炙り仕立て 柴漬けのタルタルソースと糸花かつお
Seared Goto Tuna Shibazuke Tartar Sauce and Bonito Flakes

鹿児島県産黒豚焼しゃぶしゃぶ 水菜 白葱 ブラウンえのき
Grilled Kagoshima Berkshire Pork, Shabu-shabu Style
Mizuna, Japanese Leek, Brown Enoki Mushrooms

グラニテ
Granita

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

長崎和牛と鹿児島県産黒毛和牛フィレのテイステイング 90 g Nagasaki Wagyu and Kagoshima Wagyu Beef Tasting 90 g
又は Or

長崎和牛フィレ A5 90 g (+ ¥ 5,000) Nagasaki Wagyu Beef Filet A5 90 g (+ ¥ 5,000)
又は Or

鹿児島県産黒毛和牛フィレ A5 90 g (+ ¥ 5,500) Kagoshima Wagyu Beef Filet A5 90 g (+ ¥ 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

対馬産穴子と実山椒の鉄板ひつまぶし風 吸い物 香の物
Teppan-Grilled Tsushima Conger Eel Hitsumabushi Style Clear Soup, Japanese Pickles

白桃のコンポートと杏仁豆腐 ライチの香り
White Peach Compote and Almond Tofu with Lychee 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

¥ 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

五島産マグロの炙り仕立て 柴漬けのタルタルソースと糸花かつお
Seared Goto Tuna Shibazuke Tartar Sauce and Bonito Flakes

鹿児島県産黒豚焼しゃぶしゃぶ 水菜 白葱 ブラウンえのき
Grilled Kagoshima Berkshire Pork, Shabu-shabu Style Mizuna, Japanese Leek, Brown Enoki Mushrooms

焼きとうもろこしと車海老の温かいロワイアル
Warm Corn Royale with Japanese Tiger Prawn

活きあわびのソテー 有明海苔の銀あん たけのこ
Sautéed Live Abalone with Ariake Seaweed Sauce Bamboo Shoots

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

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

又は Or

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

又は Or

鹿児島県産黒毛和牛フィレシャトーブリアン A5 90g (+¥5,500) Kagoshima Wagyu Beef Filet A5 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

対馬産穴子と実山椒の鉄板ひつまぶし風 吸い物 香の物
Teppan-Grilled Tsushima Conger Eel Hitsumabushi Style Clear Soup, Japanese Pickles

白桃のコンポートと杏仁豆腐 ライチの香り
White Peach Compote and Almond Tofu with Lychee 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.

椿
TSUBAKI

五島産マグロの炙り仕立て 柴漬けのタルタルソースと糸花かつお
Seared Goto Tuna Shibazuke Tartar Sauce and Bonito Flakes

フォアグラと焼き大根 柚子味噌ソース
Sautéed Foie Gras with Grilled Daikon, Yuzu Miso Sauce

鹿児島県産黒豚焼しゃぶしゃぶ 水菜 白葱 ブラウンえのき
Grilled Kagoshima Berkshire Pork, Shabu-shabu Style Mizuna, Japanese Leek, Brown Enoki Mushrooms

活きあわびのソテー 有明海苔の銀あん たけのこ
Sautéed Live Abalone with Ariake Seaweed Sauce Bamboo Shoots

長崎県産伊勢海老とアボカドの鉄板焼 スイートチリソース
Teppan-Grilled Nagasaki Spiny Lobster and Avocado Sweet Chili Sauce

長崎和牛フィレシャトーブリアン A5 90 g Nagasaki Wagyu Beef Filet A5 90 g

又は Or

鹿児島県産黒毛和牛フィレシャトーブリアン A5 90 g Kagoshima Wagyu Beef Filet A5 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
Grilled Seasonal Vegetables, Potato Purée, Goto Sea Salt, Homemade Yuko Ponzu, Yuzu Pepper

対馬産穴子と実山椒の鉄板ひつまぶし風 吸い物 香の物
Teppan-Grilled Tsushima Conger Eel Hitsumabushi Style Clear Soup, Japanese Pickles

白桃のコンポートと杏仁豆腐 ライチの香り
White Peach Compote and Almond Tofu with Lychee 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

五島産マグロの炙り仕立て 柴漬けのタルタルソースと糸花かつお
Seared Goto Tuna Shibazuke Tartar Sauce and Bonito Flakes

彩どり野菜のグリルサラダ 長崎レモン塩
Grilled Colorful Seasonal Vegetable Salad, Nagasaki Lemon Salt

長崎県産鮮魚のポワレ フルーツトマトと大葉のソース
Pan-Seared Nagasaki Fish with Fruit Tomato and Shiso Sauce

特選和牛テイasting 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
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

モヒートのヴェリーヌ仕立て レモンとライム
Mojito Verrine with Lemon and Lime Accents

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.