



SUMMER BBQ STYLE BUFFET!

2022. 07.01^{FRI} - 08.31^{WED}

本格的な夏の到来。お子様から大人まで楽しめるバラエティー豊かなお肉とシーフードが BBQ スタイルで登場です。スパイシーな「チキンティッカ」や磯の香りが口広がる「サザエと青海苔バターオープン焼」などオススメが勢ぞろい。また、シュラスコやかき氷コーナーもお見逃しなく。ディナータイムでは、ビールを含むアルコールメニューも豊富にご用意。夏の暑さを吹き飛ばす、ラインナップでお楽しみください。



SUMMER BBQ STYLE BUFFET

2022年7月1日(金)-8月31日(水)

Cold

- ◎ 魚介のセビーチェ
- ◎ ムール貝の海藻サラダ
- ◎ ワカモレのトルティーヤロール
- ◎ チキンのリエット ガーリックトースト添え **LUNCH**
- ◎ 低温調理したビーフの冷製カルパッチョ 泉州たまねぎ添え **DINNER**
- ◎ 鶏肉の生春巻き スイートチリソース **DINNER**

Wagon Service

- ◎ 点心 (2種)

Dessert

- ◎ グラスデザート (3種)
- ◎ エキゾチックとココナッツシャンティエ
- ◎ マシュマロスモア ◎ かき氷
- ◎ ジェラート (10種) ◎ ポップコーン

Hot

- ◎ チキンティッカ
- ◎ 豚肉のチリソース煮込み “ポークメキシカン”
- ◎ サザエと青海苔バターのオープン焼き
- ◎ 白身魚のオリエンタルマリネロースト
- ◎ ロティサリーチキン 蜂蜜とエピスの香り **WEEKDAY LUNCH**
- ◎ 骨付きフランク ソーセージのグリル **LUNCH / WEEKDAY DINNER**
- ◎ ローストポーク BBQソース **WEEKEND and HOLIDAYS LUNCH**
- ◎ グリルローストビーフ BBQソース **DINNER**
- ◎ ハーブとエピスでマリネした豚バラ肉のグリル **WEEKEND and HOLIDAYS DINNER**
- ◎ ビーフカレー
- ◎ 日替わりスパゲッティ
 - ・泉州水なすとフレッシュトマトのアリオ・オーリオスパゲッティ
 - ・ポロネーゼ
 - ・ズッキーニとベーコンのトマトソースパスタ
- ◎ タコス (お好みの具材をお選びください)
- ◎ COOKA'sピザ

Drink >>>> アルコールもお好きなだけ楽しめるディナータイム!

- ◎ アルコール **DINNER**
 - ・アンジュエル アイスパークリング
 - ・スパークリングワイン ・ワイン (赤・白) ・生ビール
 - ・焼酎 ・梅酒 ・カクテル各種 ・ウイスキー
- ◎ ノンアルコール **DINNER**
 - ・ノンアルコールビール ・ノンアルコールカクテル
- ◎ ソフトドリンク各種 **LUNCH / DINNER**

イタリアンビール
「ペロニ」が登場

協力:アサヒビール株式会社



*掲載料理はメニューの一部です

19F



Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]



営業時間

ランチ Lunch 11:30 ~ 15:00
ディナー Dinner 17:00 ~ 22:00

	ランチ (平日)	ランチ (土日祝90分制)	ディナー (平日)	ディナー (土日祝120分制)
大人	¥4,300	¥4,800	¥7,800	¥8,400
中高生	¥4,300	¥4,800	¥5,800	¥6,400
小学生	¥2,100	¥2,400	¥2,900	¥3,200
幼児 (3歳以上)	¥1,000	¥1,000	¥1,000	¥1,000

※土日祝のランチは90分制、ディナーは120分制です。*営業時間・料金は季節により変更になる場合がございます。*写真はすべてイメージです。
*メニューは予告なく変更になる場合がございます。*食品アレルギーのある方はお申し出ください。*表示料金には、消費税およびサービス料 (15%) が含まれております。



大阪 Marriott 都ホテル

〒545-0052 大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43 TEL:06-6628-6111(代表)
1-1-43, Abeno-suji, Abeno-ku, Osaka 545-0052 Japan +81-6-6628-6111

ご予約・お問い合わせ ☎0120-611-147 携帯電話の方 06-6628-6187
(レストラン予約/受付時間 10:00~20:00)



web予約