

晚餐菜單

LAVAROCK
DINING & BAR

上午11點
—
下午10點

摩訶拉爵漢堡

マハラジャバーガー

9月1日(日)～11月30日(六)

2,400日圓



享受百分之百的日本國產牛加上印度香料烤雞，中間夾上醃製番茄切片，外層是加入希臘優格的特製麵包，豪快的吃吧！您也能成為香料王國的摩訶拉爵大王

國產牛100%のパテとスパイシーなタンドリーチキン、マリネしたトマトスライスを、ギリシャヨーグルトを練り込んだコクのある特製バンズでサンド。豪快に頬張れば、あなたもスパイス王国の帝王・マハラジャに。

新大阪站万怡酒店

Yodogawa-ku Miyahara1-2-70 Osaka, 532-0003 TEL +81 6-6350-5701

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原 1-2-70 TEL06-6350-5701

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX. TO THE GUESTS WHO HAVE SOME ALLERGY TO SPECIFIC FOOD OR INGREDIENTS, PLEASE INFORM US THE DETAIL WHEN ORDERING. PLEASE BE ADVISED THAT OCCASIONALLY MENU ITEMS CHANGE BASED ON AVAILABILITY ON THE MARKET. ACTUAL PRODUCT MAY VARY FROM PHOTOGRAPHS. 表記料金に別途、サービス料 (10%) および消費税を加算させていただきます。特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。すべての写真は実物の物と異なる場合がございます。

晚餐菜單

LAVAROCK

DINING & BAR

下午5:00
—
下午10:00

BUTCHER'S CUT GRILL

ブッチャーズカットグリル

選擇一種主餐 4800日圓 / 選擇兩種主餐 6000日圓

以肉品專賣店事先處理過後的各種肉品為主餐或是再選上炙燒和牛
お肉屋さんがカットしたような豪快な肉料理などをメインとしたプリフィックススタイルのディナーコース。
メインディッシュは1品または2品お選びいただける上、国産牛ロースなどにもランクアップが可能です。



前菜 アパタイザー

5種開胃菜
5シューター

沙拉 サラダ

凱薩沙拉
シーザーサラダ

湯品 スープ

今日湯品
本日のスープ

甜點 デザート

主廚甜點
シェフのおすすめデザート

咖啡或紅茶
コーヒーまたは紅茶

主餐 メインディッシュ

* 請選擇主餐
メインディッシュをお選びください。

- 切片鮭魚 150 克
筒切りサーモン 150g
- 今日魚類 150 克
本日のお魚 150g
- 加拿大艾伯特塔豬里肌 200 克
国産鶏骨付きモモ肉 200g
- DAISEN 雞胸肉 150 克
大山とり胸肉 150g
- 國產帶骨雞腿 200 克
アルバータポークロース 150g

※您可選擇加價更換主餐

追加料金でメイン料理を変更いただけます。

- 安格斯牛肝連 150 克 +400 日圓
アンガスハンギングテンダー 150 g
+ 400 YEN
- 國產牛里肌 150 克 +1,000 日圓
国産牛ロース 150 g
+ 1,000 YEN
- 串燒龍蝦及扇貝 +1,000 日圓
オマール海老と帆立のプロシエット
+ 1,000 YEN

GRILLED COMBO

グリルコンボ

炙焼肉拼盤

ミートグリルシェアプレート

*2~3人份 *2~3名様

6,500日圓

● 安格斯牛排 [200克]

アンガスビーフハンギング

● 京丹波高原猪肉 [150克]

京丹波高原豚コース

● 大山雞腿肉 [250克]

大山鶏モモ肉

● 季節烤菜

季節野菜のグリル

● 馬鈴薯泥

マッシュポテト

美式炙焼拼盤

アメリカングリルシェアプレート

*2~3人份 *2~3名様

6,200日圓

● 安格斯牛排 [200克]

アンガスビーフハンギング

● 京丹波高原猪肉 [150克]

京丹波高原豚コース

● 鮭魚 [200克]

サーモン

● 季節烤菜

季節野菜のグリル

● 馬鈴薯泥

マッシュポテト

炙焼海鮮拼盤

シーフードグリルシェアプレート

*2~3人份 *2~3名様

6,500日圓

● 龍蝦 [1隻]

オマール海老テール

● 鮭魚 [200克]

サーモン

● 干貝 [2個]

ホタテ

● 紅蝦 [2隻]

赤海老

● 季節烤菜

季節野菜のグリル

● 馬鈴薯泥

マッシュポテト

單品 サイドメニュー

法式松露薯條

フレンチフライ トリュフフレーバー

1,300日圓

炒玉米香腸

ソーセージとコーンのソテー

800日圓

奶油波菜培根

ベーコンとほうれん草のクリーム煮

800日圓

炒大蒜菌菇

茸のガーリックソテー

800日圓

單點菜單

グリル アラカルト

均附上馬鈴薯泥及烤菜

グリル料理には、グリル野菜&マッシュポテトがついております。

炙焼安格斯牛排

里肌肉	150公克	2,500日圓
ハンギングテンダー	300公克	4,300日圓
蒜香胡椒牛排	150公克	2,800日圓
ハンギングガーリックペッパーステーキ	300公克	4,700日圓
腰脊肉	150公克	3,500日圓
サーロイン	300公克	5,500日圓
牛柳	150公克	4,600日圓
テンダーロイン	300公克	8,800日圓

日本國產牛

國產牛里肌	150公克	4,500日圓
國產牛ロース	300公克	8,000日圓
百分之百和牛漢堡排	200公克	2,000日圓
ビーフ100%ハンバーグ		

炙焼猪肉

京丹波高原猪肉排	300公克	3,400日圓
京丹波高原豚のポークチョップ		

炙焼雞肉

大山雞胸肉	200公克	2,000日圓
大山雞胸肉		
大山雞腿肉	250公克	2,500日圓
大山雞モモ肉		

炙焼海鮮

今日鮮魚	120公克	2,400日圓
市場より仕入れた本日のお魚		
龍蝦	1隻	2,900日圓
オマール海老テール		
切片鮭魚	300公克	3,200日圓
サーモン筒切り		

* 請選一種醬料 下記よりソース1種をお選び下さい。

蒜香醬油
ガーリック醬油莎莎醬
サルサ義大利香醋醬
バルサミコ香草塔塔醬
ハーブタルタル

* 所有的餐點皆附上鹽及辣椒醬

お料理には、合せ塩 & シラチャーソースが付きます。

單點菜單

アラカルト

前菜

- 五種開胃菜拼盤 [1人份]
前菜5種盛り合わせ [1名様分] 1,500日圓
- 凱薩沙拉 1,300日圓
シーザーサラダ
- 凱薩沙拉佐炙燒雞胸肉 1,800日圓
シーザーサラダ グリルチキンプレスト
- 凱薩沙拉佐炙燒蝦 2,400日圓
シーザーサラダ グリルシュリンブ
- 生菜沙拉 1,600日圓
チョップサラダ
- 莫札拉起司番茄沙拉 1,650日圓
水牛モッツアレラとカラフルトマトのカプレーゼ
- 季節烤菜佐義大利香醋醬 1,450日圓
季節野菜のグリル バルサミコソース
- 法式鄉村肉派 1,800日圓
パテ・ド・カンパーニュ

湯品

- 蔬菜肉湯 800日圓
野菜のブイヨンスープ
- 蛤蠣巧達濃湯 1,000日圓
クラムチャウダー
- 法式洋蔥濃湯 1,200日圓
オニオングラタンスープ

兒童套餐 お子様料理

免費招待 無料

六歲以下的兒童可以招待一份兒童餐
*一位大人用餐可以招待一位幼兒

6歲までのお子様に限り、お子様料理を無料でご提供しております。
*大人1名様につき、お子様1名様とさせていただきます。



兒童套餐 お子様セット

1,700日圓

兒童餐

キッズプレート

炸蝦, 漢堡, 歐姆蛋
義大利面, 薯條, 沙拉

エビフライ、ハンバーグ、オムレツ
ナポリタン、フレンチフライ、サラダ

玉米湯

コーンスープ

果汁

ジュース

甜點

- 提拉米蘇 950日圓
マスカルポーネのムース ティラミス風
- 烤布蕾 950日圓
クレームブリュレ
- 哈根大斯冰淇淋 兩種口味組合 1,000日圓
ハーゲンダッツ アイスクリーム 2種盛り合わせ
- 季節水果拼盤 1,800日圓
季節のフルーツ盛り合わせ

晚餐套餐

LAVAROCK

DINING & BAR

下午5:00
—
下午10:00

5分鐘快速小點

毛豆 枝豆	600日圓
松露毛豆 枝豆トリュフフレーバー	900日圓
蒜味吐司 ガーリックトースト	700日圓
玉米餅佐莎莎醬 コートヤードカラートルティーヤにサルサを添えて	700日圓
醃製橄欖菜苳、朝鮮薊 ジャンボオリーブとトマト アーティチョークのマリネ	700日圓
葡萄乾奶油 レーズンバター	1,000日圓
起司拼盤 チーズ盛り合わせ	1,700日圓
綜合堅果 ミックスナッツ	800日圓

10分鐘 開胃菜及分享餐

凱薩沙拉 シーザーサラダ	1,300日圓
凱薩沙拉佐炙燒雞胸肉 シーザーサラダ グリルチキンプレスト	1,800日圓
凱撒沙拉佐炙燒蝦 シーザーサラダ グリルシュリンプ	2,400日圓
莫札拉起司番茄沙拉 モッツァレラチーズとカラフルトマトのカプレーゼ	1,650日圓
薯條 [原味 / 紐奧良風味] フレンチフライ [フレーン / ケイジャンフレーバー]	900日圓
法式松露薯條 フレンチフライ トリュフフレーバー	1,300日圓
法式鄉村肉派 パテ・ド・カンパーニュ	1,800日圓
五種開胃菜拼盤 [1人份] 前菜5種盛り合わせ [1名様分]	1,500日圓

20分鐘

馬力歐漢堡 附薯條 マリオットバーガー [フレンチフライ付]	1,900日圓
-------------------------------------	---------



加料 — トッピング

雙層漢堡肉 ダブルパテ	加1,200日圓	酪梨 アボカド	加200日圓
洋蔥 オニオン	加100日圓	巧達起司 チェダーチーズ	加100日圓
莎莎醬 サルサソース	加100日圓	BBQ醬 BBQソース	加100日圓

俱樂部三明治 [附薯條] クラブハウスサンド [フレンチフライ付]	1,600日圓
--	---------

四種起司披薩 4種のチーズのフラットベットピザ	1,600日圓
----------------------------	---------

魚及洋芋片附沾醬 フィッシュ&チップス ディップソース添え	1,400日圓
----------------------------------	---------

安格斯牛排千層麵 アンガスビーフの特製ラザニア	1,700日圓
----------------------------	---------

筆管麵佐香腸菠菜 ソーセージとほうれん草のトマトペンネ	1,800日圓
--------------------------------	---------

蒜香辣椒意大利面佐培根蕈茹 ベーコンと茸のペペロンチーノ	1,800日圓
---------------------------------	---------

厚切培根香腸拼盤 厚切りベーコンとジャンボソーセージの盛り合わせ	1,800日圓
-------------------------------------	---------

安格斯香蒜胡椒牛排三明治 [附薯條] ガーリックペッパー ステーキサンド [フレンチフライ付]	2,400日圓
--	---------

新大阪站万怡酒店

Yodogawa-ku Miyahara1-2-70 Osaka, 532-0003 TEL +81 6-6350-5701
コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション
532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原 1-2-70 TEL06-6350-5701

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX. TO THE GUESTS WHO HAVE SOME ALLERGY TO SPECIFIC FOOD OR INGREDIENTS, PLEASE INFORM US THE DETAIL WHEN ORDERING. PLEASE BE ADVISED THAT OCCASIONALLY MENU ITEMS CHANGE BASED ON AVAILABILITY ON THE MARKET. ACTUAL PRODUCT MAY VARY FROM PHOTOGRAPHS.
表記料金に別途、サービス料 (10%) および消費税を加算させていただきます。特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。すべての写真は実物の物と異なる場合がございます。