

# BEER

## DRAFT BEER

Premium MALT'S (Ale Beer)	glass	1,500
プレミアムモルツ	pint	2,000
Carlsberg (Pilsner Beer)	glass	1,450
カールスバーグ	pint	1,950

## DOMESTIC BEER

Domestic Beer [Asahi / Kirin / Sapporo]	1,400
国産ビール [アサヒ/キリン/サッポロ]	

## IMPORTED BEER

Heineken (Nederland)	1,450
ハイネケン	
Budweiser(U.S.A)	1,450
バドワイザー	
Guinness Extra Stout (Ireland)	1,700
ギネス エキストラ スタウト	

## LIGHT BEER

San Mig Light (Philippins)	2,050
サンミゲール・ライト	
KONA Light(U.S.A)	2,050
コナ・ライト	

## CRAFTED BEER

THE KARUIZAWA Beer Premium Clear	2,050
THE軽井沢ビール プレミアム・クリア	
KARUIZAWA Beer Craft Saurus Pale Ale	2,050
軽井沢ビール クラフトザウルス ペールエール	

## NON ALCOHOLIC BEER

Suntory All Free	1,250
オールフリー	

# Japanese Sake

300 ml

Ginjo Raw Stored [Chikumanishiki Brewing]	3,000
千曲錦酒造 吟醸生貯蔵酒	
Karuizawa Junmai Ginjo [Furuya Brewing]	3,300
古屋酒造 軽井沢 純米吟醸	

# Japanese Sho-chu

60 ml

Shochu Barely[Chikumanishiki Brewing]	1,400
千曲錦酒造 信濃の香り 麦焼酎	
Shochu Potatoes [Fuyo Brewing]	1,400
芙蓉酒造 喜代作 芋焼酎	

表記料金には、サービス料（10%）および消費税が含まれております。  
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。

All prices are included 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.

## SHINSHU WINE BY THE GLASS

## BUBBLE / CIDRE

glass 100ml

Japanese Sparkling Wine "AWA" 1,900

MARIKO Chardonnay &amp; Sauvignon Blanc

椀子のあわ シャルドネ&amp;ソーヴィニヨンブラン

輝きのあるイエロー。よく熟した柑橘、パイナップルなど  
果実やハーブ、ヴァニラ、ハチミツなどの香りが複雑に  
調和します。心地よい酸を感じたあと、豊かな果実感と  
きめ細かいあわがバランスよく感じられる  
スパークリングワインです

ボム・ドール/シードル・スペリユール

東御市産のふじりんごを100%使用。  
シャンパーニュ製法による味わいはエレガントに  
尽きます。原酒の熟成とブレンドによる味わい深さは  
シードルを超えたシードル。名前のとおり  
「金色のりんご」に相応しいものです。

## WHITE



90ml 180ml 270ml

1,600 2,850 3,850

Musée du Vin RYUGAN

ミュゼ ドウ ヴァン 竜眼

信州善光寺産竜眼を低温でじっくり発酵させた後、  
フレンチオーク樽にて熟成させた爽やかな酸味と  
バランスのとれた香味のワイン

GRANDE POLAIRE Nagano Chardonnay

1,800 3,250 4,400

グランポレール 長野シャルドネ

パイナップルやハーブを思わせるアロマと爽やかな  
酸味が調和した辛口ワイン

Azumino Sauvignon Blanc

1,850 3,350 4,550

ソーヴィニヨン・ブラン 安曇野ワイナリー

テロワールを存分に感じられるクリアなワインを目指し  
健全なブドウ栽培と丁寧な醸造を続けるワイナリー。  
若草の香りの中に柑橘の果汁を思わせる味わいの  
ソーヴィニヨン・ブランは、わさびやハーブ等との  
相性が抜群です。

表記料金には、サービス料（10%）および消費税が含まれております。  
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。

All prices are included 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.

## SHINSHU WINE BY THE GLASS

## RED



	90ml	180ml	270ml
Musée du Vin BLACK QUEEN	1,600	2,850	3,850

ミュゼ ドゥ ヴァン 松本平ブラッククイーン

信州松本平産ブラッククイーンをフレンチオーク樽にて熟成させました。濃紫色の深い色合い、凝縮された果実味、そして適度な渋みの特徴のバランスの良い赤ワイン

GRANDE POLAIRE Nagano Merlot	1,800	3,250	4,400
グランポレール長野メルロー			

柔らかなタンニンとまろやかな余韻が魅力。ボルドー品種を最適なバランスでブレンド

Solaris Juventa Rouge	2,000	3,650	4,950
ソラリス ユヴェンタ ルージュ			

メルローらしい果実香と、適度な樽香が調和した魅力的なアロマに溢れ、ほどよくやわらかい渋味で飲み心地のよいワインです。

Marriott Original Wine	2,400	4,400	6,050
------------------------	-------	-------	-------

CUVEE Marriott 2019

マスカット・ベリーA キュヴェマリOTT

長野県塩尻サントリー契約栽培の畑で2019年に収穫された『マスカット・ベリーA』を100%使用。成熟を待って収穫したことで糖度が非常に高く、種までよく熟したコンディションの良い果実を得ることができた。赤系果実、その煮詰めたジャムのような甘い香りと樽由来のロースト香もほどよく感じられるマリOTTホテル限定のスペシャルキュヴェ。長野育ちの味わいを是非ご賞味下さい。

表記料金には、サービス料（10%）および消費税が含まれております。  
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。

All prices are included 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.

## WINE BY THE GLASS

BUBBLE

glass 120ml

Mumm Grand Cordon NV(France) 2,600  
G. H. マム グラン コルドン (フランス)

Jacobs Creek NV(Austraria) 1,900  
ジェイコブス クリーク

WHITE [CALIFORNIA]

Maggio Family Vinyards Chardonnay  
マッジオ ファミリーヴィンヤーズ シャルドネ 1,750 3,000 4,000  
ほのかに青リンゴのようなフレッシュで爽やかな酸味と綺麗な余韻が続き、華やかなシャルドネです。

Roots Sauvignon Blanc  
ルーツ ソーヴィニヨンブラン 1600 2750 3600  
パッションフルーツの香りとはっきりとした柑橘類のフレーバーがあるワインです。

RED [CALIFORNIA]

Coppola Rosso & Bianco  
コッポラ ロッソ & ビアンコ 90ml 180ml 270ml  
ベリーやカシスの果実味にかすかなスパイスが感じられます。  
(シラー・ジンファンデル・プティシラー・カベルネS)

Cycles Gladiator Pinot Noir California  
サイクルズ・グラディエーター ピノノアール 1,650 2,950 4,000  
チェリーの凝縮したアロマにオーク樽の香りがかすかに感じられます。

BUBBLE

Quarter Bottle 200ml

1688 Grand Rose (Non Alcoholic) -HALAL-(France) 200ml 3,200  
1688 グランドロゼ(ノンアルコール) ハラール認定(フランス)

表記料金には、サービス料 (10%) および消費税が含まれております。  
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。

All prices are included 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.

## COCKTAIL SELECTION

1,750

GIN BASE

Gin Ricky

ジンリッキー

(Beefeater Gin , Lime , Soda)

Negroni

ネグローニ

(Beefeater Gin , Sweet Vermouth , Camapri )

VODKA BASE

ソルティドッグ

(Absolut Vodka , Grapefruits Juice , Margarita Salt )

Sea Breeze

シーブリーズ

(Absolut Vodka , Grapefruits Juice , Cramberry )

RUM BASE

Rum Buck

ラムバック

(Bacardi White Rum , Ginger ale , Lime)

Cuba Libre

キューバリブレ

(Bacardi White Rum , Pepsi Cola , Lemon , )

TEQUILA BASE

Tequila Sunrise

テキーラサンライズ

(OLMECA Blanco , Orange Juice , Grenadine Syrup )

WHISKY / BRANDY BASE

Rusty nail

ラスティネイル

(Chivas 12y , Drambuie )

\* Please ask our staff for cocktails not listed on the menu.

メニュー以外のリクエストはスタッフへお申し付けください。

\* Our orange, grapefruit, lemon and lime are freshly squeezed.

カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン  
ライムは生搾り果汁を使用しております。

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。  
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。

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.

GIN

Beefeater ビーフィーター	1,050
ROKU Gin / SUNTORY 六ジン / サントリー	1,800
Beefeater 24 ビーフィーター24	1,800
KA NO MORI / YOUMEISYU 香の森 / 養命酒製造	2,000
Monkey 47 モンキー47	2,700

VODKA

Absolut アブソルート	1,050
Absolut Elyx アブソルート エリクス	1,800
Ciroc シロック	1,800

RUM

Myers's Platinum White マイヤーズ プラチナ ホワイト	1,800
Bacardi Superior White バカルディ スペリオール ホワイト	1,450

TEQUILA

Olmecca Blanco オルメカ ブランコ	1,050
Herradura Silver エラドゥーラ シルバー	1,450
Patron Silver パトロン シルバー	1,800

表記料金には、サービス料（10%）および消費税が含まれております。  
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。

All prices are included 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.

LIQUEUR

Malibu マリブ	1,200
Kahlua カルーア	1,200
Campari カンパリ	1,300
Crème de Cassis ルジェ クレーム ド カシス	1,350
Crème de Peche ルジェ クレーム ド ペシェ	1,350
Plum Wine 梅酒	1,350
Drambuie ドランブイ	1,350
Pernod ペルノ	1,450
Ricard リカール	1,450

MIXED CHARGE

Soda, Tonic, Cola, Ginger Ale, Mineral Water ソーダ、トニック、コーラ、ジンジャーエール、ミネラル	400
Orange, Grapefruit, Pineapple, Tomato, Cranberry オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、トマト、 クランベリー	400

\* Our orange, grapefruit, lemon and lime are freshly squeezed.  
カクテルに使用するオレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムは  
生搾り果汁を使用しております。

表記料金には、サービス料（10%）および消費税が含まれております。  
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。

All prices are included 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.

## SCOTCH BLENDED MALT

Chivas Regal 12y シーバスリーガル12年	1,800
Chivas Regal 18y シーバスリーガル18年	3,350
Royal Salute 21y ロイヤルサルート21年	5,650
Chivas Regal 25y シーバスリーガル 25年	6,700
Ballantine's 17y バラントイン17年	3,850
Ballantine's 21y バラントイン21年	5,650

## SCOTCH SINGLE MALT

The Glenlivet 12y ザ・グレンリベット12年	2,150
The Glenlivet Founders Reserve ザ・グレンリベット ファウンダーズリザーブ	2,300
The Glenlivet 15y ザ・グレンリベット15年	4,200
The Glenlivet 18y ザ・グレンリベット18年	5,050
The Glenlivet 21y ザ・グレンリベット21年	6,250
The Glenlivet 25y ザ・グレンリベット25年	10,500

## IRISH WHISKY

Jameson ジェムソン	1,400
------------------	-------

表記料金は、サービス料（10%）および消費税が含まれております。  
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。

All prices are included 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.



## JAPANESE

Yamazaki NV 山崎NV / 京都 サントリー	3,000
Hakushu NV 白州NV / 山梨 サントリー	3,000
Yamazakura Pure malt 山桜ピュアモルト / 福島 笹の川酒造	3,200
Kurayoshi 12Y 倉吉12年 / 鳥取 松井酒造	3,400

## BOURBON

Maker's Mark Red Top メーカーズマーク レッドトップ	1,800
Knob Creek ノブクリーク	2,050
Basil Hayden's ベイゼルヘイデン	2,500

## RYE WHISKY

Wild Turkey Rey ワイルドターキー ライ	1,550
--------------------------------	-------

## TENNESSEE WHISKY

Jack Daniel's Black ジャックダニエル ブラック	1,550
--------------------------------------	-------

## CANADIAN

Canadian Club Black Label カナディアンクラブ ブラックラベル	1,550
--	-------

## COGNAC

Martell VSOP マーテルVSOP	4,450
Martell Cordon Bleu マーテル コルドンブルー	5,650
Martell XO マーテルXO	6,900

## CALVADOS

Calvados Boulard Gland Solage カルヴァドス ブラー グランソラージュ	2,150
--	-------

表記料金は、サービス料（10%）および消費税が含まれております。  
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。

All prices are included 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.

## MOCTAIL

Shinshu Peach Cooler 信州ピーチクーラー 信州産ももジュースとトニックウォーターを使ったノンアルコール	1,250
Shinshu Grape Cooler 信州グレープクーラー 信州産ぶどうジュースとジンジャーエールを使ったノンアルコール	1,250

## REFRESHMENT

PEPSI Cola ペプシコーラ	1,050	Mountain Dew マウンテンデュー	1,050
PEPSI Zero ペプシゼロ	1,050	Ginger Ale ジンジャーエール	1,050
Apple Juice アップルジュース	1,250	Squeezed Orange Juice スクイーズド ジュース (オレンジ)	1,500
Cranberry Juice クランベリージュース	1,050	Squeezed Grapefruit Juice スクイーズド ジュース (グレープフルーツ)	1,500
Tomato Juice トマトジュース	1,050	Shinshu Grape Juice 信州ぶどうジュース	1,250

## MINERAL WATER

Acqua Panna(Still) アクアパナ	1,200	S.Pellegrino(Sparkling) サンペレグリーノ	1,200
-----------------------------	-------	-------------------------------------	-------

表記料金には、サービス料（10%）および消費税が含まれております。  
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。

All prices are included 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.

## TEA SELECTION

## Marriott Original Blend

Original Apple Ginger Tea 1,050

アップルジンジャーほうじ茶

Organic Darjeeling Estate 1,050

オーガニック ダージリン エステート

Chamomile Citrus 1,050

カモミールシトラス

Earl Grey Decaf 1,050

アールグレイデカフェ

Organic African Nectar 1,050

オーガニック アフリカン ネクター

## CHINESE TEA SELECTION

Osmanthus Flavored 1,050

Oolong Tea

桂花烏龍茶

Jasmine Tea 1,150

茉莉毛峰

Oriental Beauty 1,150

東方美人

## COFFEE VARIATION

Blended Coffee 1,050

ブレンドコーヒー

Cappuccino 1,050

カプチーノ

Decaffeinated Coffee 1,050

カフェインレス コーヒー

Espresso 1,050

エスプレッソ

Caffé Latte 1,050

カフェラッテ

Hot Chocolate 1,050

ホットチョコレート

Café au Lait 1,050

カフェオレ

表記料金には、サービス料（10%）および消費税が含まれております。  
 特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。

All prices are included 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.

5's/Quick Five "Snacks"

Assorted "KINOHANAYA" -Pickles 「木の花屋」さんのピクルス	1,450
Mixed Nuts ミックスナッツ	1,450
Assorted Snacks (3kinds) おつまみ3種盛り合わせ	1,450

10's/In Ten "Appetizer&Sharables"

Marinated "SHINSHU-Salmon" with Green Salad , Lemon Dressing 信濃ユキマスマリネのサラダ仕立て レモンドレッシング	3,400
Caesar Salad シーザーサラダ	2,800
Green Salad グリーンサラダ りんごドレッシング	2,200
Cheese Platter チーズ三種盛り合わせ	2,800
Fish & Chips フィッシュ&チップス	2,900
Spicy Chicken Wing (6 pieces) スパイシーチキンウイング	2,200
French Fries フレンチフライ	1,800

表記料金には、サービス料（10%）および消費税が含まれております。  
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。

All prices are included 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.

20's/Casual Entrees

Classic Club House Sandwich クラシッククラブハウスサンドウィッチ & フレンチフライ (チキン・トマト・レタス・ベーコン)	3,000
Marriott Burger マリOTTバーガー フレンチフライ (ビーフ100%パティ・トマト・レタス・ピクルス・チェダー)	3,700
White Sauce Pizza with Shinshu Salmon and Snow Crab 信州サーモンとベニズワイガニのホワイトソースピザ	3,200
Shinshu Beef and Nozawana Keema Curry Pizza 信州牛と野沢菜カレーのピザ	3,200
Chilled Cappellini with Shinshu Salmon and Amela Tomatoes 信州サーモンとアメラトマトの冷製カッペリーニ	3,500
Beef Curry Marriott Style マリOTT特製ビーフカレー	3,700

DESSERTS

Caramel Poire & Vanilla Ice Cream キャラメルポワールとバニラアイスクリーム	2,300
Home Made Crème Brulee & Berry Ice Cream 自家製クレームブリュレとベリーアイスクリーム	2,300
Pancake with Strawberry & Mix Berry Ice Cream 信州イチゴのパンケーキ ベリーソースとミックスベリーのアイスクリーム	3,100
Assorted Ice Cream & Sorbet アイスクリームとシャーベット盛合せ (バニラ・チョコレート・ミックスベリー)	3,300

表記料金には、サービス料（10%）および消費税が含まれております。  
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。

All prices are included 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.