

## Press Release

2015年3月10日



東京マリオットホテル

Lounge & Dining **G**

アンガス ビーフ プロモーション

### CAB Angus Beef Promotion

全体のわずか 20%弱、厳しい認定基準をクリアしたハイクオリティビーフで  
自慢のグリル料理やジューシーなローストビーフなど、本場の味を提供

2015年4月1日(水)～5月31日(日)

東京マリオットホテルでは、2015年4月1日(水)より5月31日(日)まで、Lounge & Dining G (ラウンジ&ダイニング G)にて、『CAB Angus Beef Promotion』を開催します。アメリカン・アンガス協会の厳しい認定基準をクリアした、希少価値の高いハイクオリティのアンガスビーフ「Certified Angus Beef® (サーティファイド・アンガス・ビーフ)」(CAB)をふんだんに使用し、グリル料理やローストビーフなど多彩なアラカルトメニューで、本場の味を堪能いただく機会を提供します。



CAB ハンギングテンダーのグリル 300g

## CAB とは

米国産牛肉の中でも、その優れた味わいと柔らかさはトップクラス。「CAB (サーティファイド・アンガス・ビーフ)」は、アメリカン・アンガス協会が 1978 年に米国農務省 (USDA) の基準を上回る厳しい品質基準を設定し、アンガス牛の中でも最高級のものだけを厳選し認証した牛肉です。認定基準に合格できるのはアンガス牛全体でわずか 20%弱。ラウンジ&ダイニング G ではグリルレストランとして、USDA からのメニュー審査等をクリアし、2015 年 2 月に「CAB 認定店」としての資格を取得しました。



## CAB の魅力をストレートに表現するメニュー

素材の良さをシンプルに活かすラウンジ&ダイニング G らしく、CAB を香ばしく焼き上げたグリル料理やロースト料理を揃えました。スタンダードな「フィレ」「サーロイン」はもちろん、「ハンギング (横隔膜)」や「チャックアイロール (肩ロース)」といった希少部位も。赤身肉ながら、柔らかくヘルシーで濃厚な味わいの肉は、一口噛みしめるごとに、旨味が溢れ出します。CAB の美味しさをさらに引き出すシェフこだわりのシーズニングも楽しみの一つ。パセリ・赤ワイン・デミグラスソースを配合した「マリオットバター」や、昆布パウダー・塩など 10 種を調合したオリジナルスパイス、和風ガーリックはじめ 6 種のソースなど、お好みのスタイルでお楽しみいただけます。CAB のお供には、カリフォルニア産の肉専用「黒ワイン」を。完熟ぶどうの濃密な色合いと程よいタンニン、重厚な味わいが、最高のマリアージュをお届けします。また、「バーボンソーダ」を片手にいただくのもおすすめのアメリカンスタイル。独特の香りステーキの相性をお楽しみいただけます。



期 間：2015 年 4 月 1 日 (水) ~5 月 31 日 (日)

時 間：17:30~22:00

メニュー：・シーザーサラダステーキ (写真下)	¥2,300
・1 ポンドガーリックステーキ 450g	¥4,900
・ハンギングテンダーのグリル 300g	¥3,900
・サーロインのグリル 180g	¥3,500
・フィレのグリル 180g	¥5,200
・ローストビーフ 150g~ (写真上)	¥2,600~
・カリフォルニアワイン「Carnivor」 ボトル	¥6,500 グラス ¥800
・バーボンウイスキー「メーカーズマーク」	¥1,200~

### 〈ご予約・お問い合わせ先〉

ラウンジ&ダイニング G TEL 03-5488-3929

[info@tokyo-marriott.com](mailto:info@tokyo-marriott.com) [www.tokyo-marriott.com/restaurants/g/](http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/g/)

### マリオットホテルについて

マリオットホテルは、世界約 50 カ国に 500 軒のホテルとリゾートを展開しており、ご滞在のあらゆる面で旅を進化させ、次世代の旅人にきらめく旅を提供します。モバイルを駆使し仕事と遊びをブレンドするグローバルな旅行者にシフトしながら、グレートルーム・ロビー、フューチャー・オブ・ミーティング、モバイル・ゲスト・サービスなどの、スタイルとデザイン、テクノロジーを進化させたイノベーションで業界をリードします。全てのマリオットホテルはフリークエント・トラベラーの賞を受賞したマリオット・リワードに参加しています。メンバーは宿泊に使った金額をホテルのポイントや、航空会社のマイルに交換することができます。詳しい情報は、[www.MarriottHotels.com](http://www.MarriottHotels.com) でご確認ください。Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter (Twitter.com/Marriott, @Marriott) にご参加ください。

※表示料金には、消費税・サービス料 (10%) を加算させていただきます。

※記載のメニュー内容・料金は、変更になる場合がございます。

### 本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先

東京マリオットホテル マーケティング 中村 僚子 E-mail: [ryoko.nakamura@tokyo-marriott.com](mailto:ryoko.nakamura@tokyo-marriott.com)  
東京都品川区北品川 4-7-36 電話: 03-5488-3913 FAX: 03-5488-3903