

## Press Release

2017年5月31日

### 東京マリオットホテル

リラクシング サマー アロハ スタイル  
**Relaxing Summer, Aloha Style**

都会のオアシス、御殿山庭園に隣接する癒しのラウンジで、  
アフタヌーン&イブニングハイティーとカクテルをご提供

期 間：2017年7月1日（土）～8月31日（木）

場 所：ラウンジ&ダイニング Gラウンジエリア

東京マリオットホテル（東京都品川区 総支配人：飯田雄介）では、2017年7月1日（土）～8月31日（木）まで、ハワイの寛ぎをテーマにした『**Relaxing summer, Aloha style**』をラウンジ&ダイニング G の開放感あふれるラウンジにて開催いたします。色鮮やかなタロイモのソースのリコッタスフレパンケーキが印象的なアフタヌーンティーや、華やかなハワイアンカクテルのツイストで、まるでハワイを訪れたかのようなトロピカルな時間をお届けします。ご好評をいただいているシャンパンのフリーフロー付きイブニングハイティーは、今夏は期間限定でラウンジに加え、テラス席でもお楽しみいただけます。



アロハ アフタヌーンティー



ハワイアン カクテル

## Aloha Afternoon Tea アロハ アフタヌーンティー

ハワイで過ごす午後のひと時を想わせる鮮やかな彩りのプレートには、ローカル食材をふんだんに使用した10種をご提供。メインには、フォトジェニックなタロイモのソースがかかったふわふわのスフレパンケーキをお楽しみいただけます。夏の光が輝くアトリウムで、心ゆくまで南国のアフタヌーン気分をご堪能ください。

時 間：13:00~/15:30～ 2部制

料 金：1名様 ¥4,200

### ◇ スイーツ

- ・ココナッツライムのジュレ
- ・コナコーヒーのカスタードフラン
- ・トリプルベリーパフ
- ・グアバムースとパイナップルジュレ
- ・フレッシュフルーツ
- ・リコッタスフレパンケーキ タロイモソース

### ◇ セイボリー (軽食)

- ・カルアポークスライダー
- ・スパムおにぎり
- ・海老とスイカのカクテル
- ・ロミロミサーモンとタロイモチップ

### ◇ ドリンク

- ・紅茶9種、中国茶4種 又はコーヒー6種  
(おかわり・銘柄変更自由)



リコッタスフレパンケーキ

## Brilliant Moment feat. Taittinger Nocturne

### ブリリアント モーメント フィーチャリング テタンジェ ノクターン

夕暮れ時より贅沢なシャンパンのフリーフローと共にお届けするイブニングハイティー。ハワイアンスタイルのフィンガーフードには、華やかに広がる香りとすっきりとした後味が特徴的な、この季節にぴったりのシャンパン「テタンジェ ノクターン」をご堪能ください。今夏は夜風が心地よいオープンテラスエリアでもお楽しみいただけます。オプションのハワイアンデザートがよりスペシャルなブリリアントモーメントへと誘います。

時 間：17:00～21:00 (ドリンクフリーフロー90分制)

料 金：1名様 女性 ¥6,000 / 男性 ¥7,500



ブリリアント モーメント イメージ



トロピカルフルーツグラニテのボート

《ファーストプレート》

マグロのボケ  
スズキとアボカドのロミロミ  
海老とスイカのカクテル  
モチコチキン

《セカンドプレート》

サーモンのロースト パインレリッシュ

《メインディッシュ》

(下記より一品よりお選びください)

- ・ポークチョップのスパイスーロースト
- ・ハワイアンバーガー (+¥500)
- ・アンガスハンギングテンダー (+¥1,000)

《デザート》

- ・トロピカルフルーツグラニテのボート (+¥1,000)

\*フリーフロードリンク

シャンパン テタンジェ ノクターンを含む 12 種の  
マリOTTグラスワインなど

## Hawaiian Cocktail ハワイアン カクテル

ハワイのカラフルでトロピカルなエッセンスにバーテンダーの遊び心を効かせたクリエイティブなカクテル。夏のアフタヌーンからサンセットタイムまであらゆるシーンを鮮やかに彩り、リゾート気分を満喫いただけます。



ハワイアン カクテル 3種

時 間： 11:00～24:00

◇スイート ボルケーノ 料金 ¥1,800 (写真左)

ピニャコラーダの上にハワイのワッフルとクリーム・苺ソースをのせ、ハワイのボルケーノをイメージしました。スイーツ?カクテル?と迷う、デザートタイムにおすすめの一品。

◇東京 Mai-Tai 料金 ¥1,600 (写真中央)

日本ホテルバーメンズ協会 カクテルコンペティション「東京愛らんど賞」受賞作品。ハワイの定番「マイタイ」を八丈島産の焼酎をベースにパッションリキュールを使ってアレンジしたツイストカクテルです。

◇トロピカル みっくすじゅーす 料金 ¥2,000 (写真右)

フォトジェニックな見た目のパイナップルまるごとの容器に、そのパイナップルを搾ったジュースとグアバ、ココナッツジュースをミックスしたノンアルコールカクテルです。

## リラクシング サマー アロハスタイル 販売概要

期 間：2017年7月1日（土）～8月31日（木）  
場 所：ラウンジ&ダイニング G ラウンジエリア

### 【アロハ アフタヌーンティー】

時 間：13：00～16：30 \*土・日・祝日 2部制 13:00~/15:30～  
料 金：4,200円

### 【ブリリアント モーメント feat. テタンジェ ノクターン】

時 間：17：00～21：00  
料 金：女性 6,000円 男性 7,500円

### 【ハワイアン カクテル】

時 間：11：00～24：00  
料 金：各種 1,600円～

### 《ご予約・お問い合わせ先》

ラウンジ&ダイニング G TEL: 03-5488-3929

Email: [info@tokyo-marriott.com](mailto:info@tokyo-marriott.com)

HP: [www.tokyo-marriott.com/restaurants/g/lounge/index.html](http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/g/lounge/index.html)

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

※表示料金には別途消費税・サービス料（10%）を加算させていただきます。

## マリOTTホテルについて

マリOTT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、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ています。全てのマリOTT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OTT・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でホテルのポイントや、航空会社のマイルを獲得することができます。詳しい情報は、<http://www.MarriottHotels.com> でご確認いただくか、Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter (Twitter.com/Marriott, @Marriott)にご参加ください。

---

## **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OTTホテル マーケティング 中村・黒田

E-mail: [press@tokyo-marriott.com](mailto:press@tokyo-marriott.com)

東京都品川区北品川 4-7-36 電話:03-5488-3913 FAX:03-5488-3903