



SHINSHU FARMS TO YOUR TABLE

—信州から秋の味覚の贈り物—

2016.AUTUMN



MARRIOTT
TOKYO

Lounge & Dining G

【ラウンジ & ダイニング G】

TEL 03-5488-3929 営業時間 6:30~24:00



ダイニングのお席のご予約は 24時間 WEB でも承ります。

↳ www.tokyo-marriott.com/restaurants

GGCo. *Pastry & Bakery*

【ベスリー & ベーカリー ジージーコー】

TEL 03-5488-3929 営業時間 10:00~20:00

TOKYO MARRIOTT HOTEL

4-7-36 KITASHINAGAWA,
SHINAGAWA-KU, TOKYO 140-0001
T +81.3.5488.3911

東京マリオットホテル
〒140-0001 東京都品川区北品川4-7-36
TEL 03-5488-3911(代表)
www.tokyo-marriott.com

SHINSHU'S FALL BOUNTY AT YOUR TABLE

2016.9.1-11.30

秋の味覚の宝庫 — 信州の食材を東京マリオットホテルが厳選しアレンジ。

秋の御殿山で美食のひとときを。



SHINSHU GRILLED COMBO DINNER

信州の滋味あふれる秋の実りをあますことなくお楽しみいただけるディナーコース。メインは立科高原豚、信州ハーブ鶏、蓼科牛ランプのジューシーなグリルと信州野菜のボリューミィな一皿。秋の夜の至福のひとときを。

Meat lovers will appreciate this opportunity to savor tender Shinshu-grown beef, pork and chicken in one mouthwatering grilled feast complete with starters and dessert that also feature the region's delicacies.

[時 間] 17:00～22:00(L.O)

[料 金] 1名様 ¥6,500 (2名様より)

[menu] 信州食材を使用した前菜、ミートグリルの盛合せ、スープ、デザート

17:00 - 22:00 (L.O)

6,500yen per person from two , menu:appetizer,soup, grilled Tateshina beef /pork and Shinshu chicken,dessert



軽井沢マリオットホテル開業記念企画

2016夏にオープンした軽井沢マリオットホテルの宿泊券があたるキャンペーン実施中

詳細はこちらから
www.tokyo-marriott.com/karuizawa



SHINSHU GOURMET PLATE LUNCH

厳選した信州の食材を巧みにいかした味わい深いランチコース。開放感あふれる空間は、非日常のランチタイムを演出し、プライベートにもビジネスシーンにもご利用いただけます。

This Shinshu edition of our popular Gourmet Lunch offer comes with a savory mushroom soup and a plate of five starters.

[時 間] 11:00～14:30 (L.O)
[料 金] 1名様 ¥3,500/ 平日限定
[menu] 前菜、スープ、グリルプレート、デザート

11:00 - 14:30 (L.O) / Weekday
3,500yen per person
menu:appetizer, soup, 3 grilled items, dessert



SHINSHU WEEKEND LUNCH BUFFET

秋の週末をにぎやかに彩るランチブッフェ。メインを8種類の中からチョイスし、サイドメニューをブッフェスタイルでお楽しみいただけます。前菜からデザートまで心ゆくまでご堪能ください。

Enjoy a leisurely lunch at Tokyo Marriott, with an appetizer and dessert buffet and a selection of eight main entrées featuring the hearty flavors of autumn.



[時 間] 12:00～14:30 (L.O) / 土日祝日限定

[料 金] 1名様 大人 ¥4,800

子供 (4～12歳) ¥2,800

12:00 - 14:30 (L.O) / Weekends & holidays

Adult 4,800yen per person

Child (4-12 years old) 2,800yen per person

表示料金に別途、サービス料(10%) および消費税を加算させていただきます。

All prices listed are subject to 10% service charge and sales tax.



AUTUMN COCKTAILS - SHINSHU ORCHARD -

旬のフルーツをまるごと使った果実感あふれるカクテルを月替わりで展開。ジューシーな甘みと香り豊かなりきゅーるのマリアージュをご提案いたします。

Made with whole fruit, any one of this trio of original cocktails bursts with riped flavor.

[時 間] 12:00~24:00
[料 金] 各¥1,400
[menu] 梨のフローズン、ラム&グレープ、まるごとアップル

12:00-24:00/1,400yen
menu:Asian Pear Sake Slush, Rum & Grape, Apple on the Tree

Island Dream Afternoon Tea with Anna Sui

アイランドドリームアフタヌーンティー with アナ スイ
8.1.mon. - 11.30.wed.



ANNA SUIの新作香水『エキゾティカ』の世界観をスイーツやカクテルで色鮮やかに表現しました。

The fun tropical spirit of Anna Sui's new Romantica Exotica Eau de Toilette features in Afternoon Tea & cocktails.

- アイランドドリームアフタヌーンティー
1名様 ¥4,000 (2名様より)
- エキゾティカ カクテル 各¥1,500

表示料金に別途、サービス料(10%)および消費税を加算させていただきます。
All prices listed are subject to 10% service charge and sales tax.

— SWEETS —



9 SEPTEMBER

Kyoho Grape Cheese
巨峰のレアチーズ
¥450

10 OCTOBER

Chocolat poire
ショコラポワール
¥450

11 NOVEMBER

Gâteau aux pommes
ガトーポンム
¥450

— BREAD —



9 SEPTEMBER

Pain au Vin Rouge
パン オ ヴァン ルージュ
(写真中央)
¥260

10 OCTOBER

Mushroom Tartine
信州きのこのタルティーヌ
(写真左)
¥280

11 NOVEMBER

Apple Kouign-Amann
信州リンゴのクイニーアマン
(写真右)
¥260

上記料金は全て税込み価格です。
The above prices include sales tax.