

## Press Release

2014年10月31日

### 東京マリオットホテル

### 開業1周年記念

アイスランドィック ブレイシング ホリデー  
～Icelandic Bracing Holiday～

ホテルがアイスランドのクリスマス一色に染まる一カ月。  
レストランフェアや宿泊プラン、多彩なイベントを実施。

2014年11月28日(金)～12月25日(木)

後援：アイスランド大使館



東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：河本 浩）では、11月28日（金）～12月25日（木）に、ホテル開業1周年記念として、ホテルがアイスランドのクリスマス一色に彩られる『Icelandic Bracing Holiday』を開催します。アイスランド料理でクリスマスを楽しむレストランフェアや宿泊プラン、アイスランドの魅力を感じただけのイベントなどを、ホテル全館で開催します。本イベントは品川エリアの商業施設を中心に開催が予定されている「北欧フェスティバル 2014」において、ホテルの立地する御殿山トラスティシティが参加することに合わせて実施するものです。

2013年12月3日にオープンした東京マリオットホテルは、インターナショナルホテルとして、洗練された空間と現代の旅人のニーズに適合するマリオットならではのサービスで、きらめくような旅の体験を提供してまいりました。開業1周年記念として、同じ品川エリアに立地するアイスランド大使館の後援を得て開催される『Icelandic Bracing Holiday』では、アイスランドが持つ神秘的で清々しい空気感と、訪れる人々にエネルギーを与えるような魅力を、東京マリオットホテルが持つ、自然と静寂に包まれた快適な環境に融合させて、大切な人との特別なクリスマスホリデーを演出します。



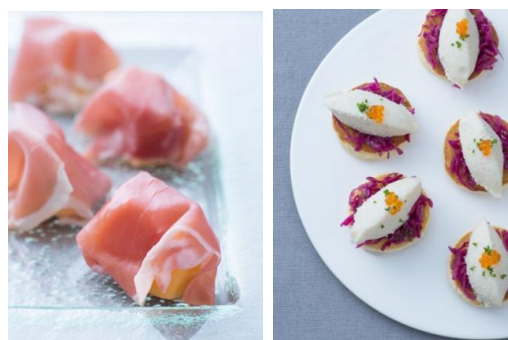
## ラウンジ&ダイニング「G」

### Aurora Christmas Dinner オーロラ クリスマスディナー

大自然の恵み豊かなアイスランドから直輸入の食材で仕上げた料理と「G」ならではのシンプルなグリル料理の共演。アイスランド共和国外務省にて国賓をもてなすアイスランド人シェフFridrik Sigurdssonフリドリック シーグルズソン氏の監修でお届けする、クリスマスディナーコースです。前菜は、素朴な家庭料理をアレンジした料理の数々をブッフエスタイルで。メインディッシュはラムやサーモン、ムール貝など、アイスランド名産の食材をご用意しました。温かなスープと共に、オープンキッチンから出来立ての料理をテーブルにお持ちします。デザートももちろんアイスランドづくし。ヨーグルトのような低脂肪・高タンパク質の「スキール」や、甘さひかえめで素朴な風味の揚げ菓子「クレイヌール」など、日本ではお目にかかれないスイーツも、心ゆくまでご堪能いただけます。



期 間：2014年11月28日（金）  
～12月18日（木）  
時 間：17:00～22:00  
料 金：1名様 ¥7,000



#### ～MENU～

#### ◇乾杯酒のプレゼント

グラスシャンパン

#### ◇前菜（ブッフエスタイル）

子羊生ハムと赤肉メロンの組合せ／ジャガイモパンケーキとブランダード／  
グラバラックスサーモン／ビーツとカリフラワーのムースウニ添え／ など

#### ◇パン

アイスランド風ライ麦ブレッド

#### ◇スープ

サーモンの北欧風スープ

#### ◇メインディッシュ（お好みを一品チョイス）

アイスランド産子羊のグリル／タラとエビ、ムール貝の白ワイン蒸し／  
スコッチサーモン など

#### ◇デザート（ブッフエスタイル）

クレイヌール／ライスプディング／ルバーブタルト／アイスランドパンケーキ  
（ルバーブソースなど4種のコンディメント）／スキールパフェ など

#### ◇食後のお飲み物

## Aurora Christmas Dinner～Platinum～ オーロラ クリスマスディナー～プラチナ～

いよいよクリスマスが間近に迫るこの1週間は、「オーロラ クリスマスディナー」の内容がアップグレード。ご利用の皆さまには、プレゼントもお贈りいたします。

期 間：2014年12月19日（金）～25日（木）

時 間：17:00～22:00

料 金：1名様 ¥10,000

内 容：「オーロラ クリスマスディナー」がアップグレード。

- ①フォアグラやキャビアをはじめ、高級食材を使用した料理が登場
- ②大きなクリスマスケーキ「ブッシュドノエル」カッティングサービス
- ③アイスランドグッズをプレゼント

### アイスランド共和国 外務省ファーストシェフ

#### Friðrik Sigurðsson フリドリック シーグルズソン

1953年12月23日生まれ。アイスランドをはじめ、デンマーク、スウェーデンなど、北欧の数々の有名レストランで研鑽を重ねる。アイスランド政府のダイニングシェフやプロフェッショナルシェフ連盟会長、ホテルやレストランオーナーなどのキャリアの後2003年より現職。



### ★センサリーアートエクスペリエンス

「ラウンジ&ダイニング G」では、3台の大型プロジェクターから、幅約25メートルスクリーンに、ファンタジックで細密な動画を上映。今年のクリスマスシーズンは、オーロラなど「アイスランドの神秘なる大自然」をテーマにしたコンテンツをお届けします。壮大でダイナミックな映像美を、「オーロラ クリスマスディナー」と共にお楽しみいただけます。

期 間：2014年11月28日（金）～12月25日（木）

時 間：18:30～23:30の時間帯で、複数回上映



イメージ

### Mystic Icelandic Cocktails ミスティック アイスランドカクテル

アイスランドの芳醇な香りの「シュナップス」（少々強めの蒸溜酒）をベースに、「アイスランドの神秘」をイメージしたカクテル3種をお楽しみください。

期 間：2014年11月28日（金）～12月25日（木）

時 間：11:00～24:00

料 金：各¥1,300

～MENU～

#### ◆オーロラ（写真 右）

【シュナップス・マスカットリキュール・グレープフルーツジュース・抹茶リキュール・グレナデン】

光と闇が織り成す神秘「オーロラ」が舞う姿を表現した美しいカクテル。女性におすすめです。





### ◆ブルーラグーン (写真 中)

【シュナップス・オレンジリキュール・ラベンダーリキュール・フォームミルク】

世界最大の屋外温泉であり、アイスランドで誰もが訪れる観光名所「ブルーラグーン」を、清々しい青と温かなフォームミルクで表現しました。

### ◆白夜 (写真 左)

【シュナップス・ジン・ライムリキュール・ミントリキュール】

アイスランドの夏にやってくる、24時間太陽が沈まない時間「白夜」。全てが活気に溢れるこの魔法のようなひとときをカクテルで表現。さっぱりとした口当たりです。

## Weekend Lunch Buffet～Scandinavia～ ウィークエンド ランチブッフェ～スカンジナビア～

陽光溢れるアトリウム空間でお楽しみいただく週末限定のランチブッフェも、ホリデーシーズンはアイスランドをはじめとした北欧の国々の料理をお楽しみいただくスペシャルバージョンで開催。ラムやサーモンの料理はもちろん、ルバーブを使った北欧ならではのスイーツなどを心ゆくまでお楽しみいただけます。

期 間：2014年12月6日(土)～21日(日)・23日(火・祝)

※土・日・祝日限定

時 間：11:00～15:00

料 金：大人1名様 ¥4,100～

お子様(4～12歳) ¥2,800～

～MENU～

- ・前菜、サラダ、デザートブッフェ
- ・季節のスープ
- ・メインディッシュ

「大山鶏のバロティース」など10品から、お好みをお選びいただけます。

- ・食後のお飲み物



## Northern Europe Afternoon Tea 北欧アフタヌーンティー

「ラウンジ&ダイニング G」が遊び心と季節の食材でお届けする人気のアフタヌーンティーも、北欧の装いで登場です。アイスランドで好まれているオーツ麦やルバーブをアレンジしたスイーツをはじめ、国民的な人気のファーストフード「ラムソーセージのホットドッグ」もミニサイズで登場！素朴ながらも、個性豊かな味わいの12種を揃えました。9種から選べるこだわりのティーセレクションと一緒に、午後のひとときをお楽しみください。

期 間：2014年11月17日(月)～12月25日(木)

時 間：13:00～17:00

料 金：1名様 ¥3,300

(グラスシャンパン付き ¥4,300)

～MENU～

<1st Plate>

アイスランド風クレープ ルバーブジャムとシナモンハニー添え／ジンジャークッキー  
／フレッシュフルーツ



<2nd Plate>

ラズベリーロールケーキ／オーツボール／カルダモンビスコッティ／シュトーレン  
クロテッドクリームストロベリージャム・ブルーベリージャム・スライスオレンジ添え  
／北欧風アップルパイ

<3rd Plate>

ライブレッドのスマークサーモンサンドウィッチ／海老とアボカドのタルト／  
北欧風ミートボール／アイスランド風ホットドッグ

<紅茶またはコーヒー>

ティーセレクション または コーヒーバリエーションより、1種をお選びいただけます。

《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) <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/>

## クリスマスご宿泊プラン

### Bracing Christmas & Dinner 2014 プレイシングクリスマス&ディナー2014

アイスランド料理で彩るクリスマスディナーを堪能した翌日は、陽光あふれる空間でのご朝食を。都心にありながら緑と静寂に包まれた清々しい御殿山で、くつろぎのひとつきをゆったりとお過ごしいただけるプランです。

期 間：2014年12月19日（金）～12月25日（木）

料 金：1室 46,000円～（1室2名様ご利用時）

※ 税金・サービス料を含む料金です。別途宿泊税を申し受けます。

※ 利用日により異なります。詳しくはお問い合わせください。

内 容：・スーペリアキング（30㎡）、デラックスキングまたはツイン（36/38㎡）  
でのご宿泊

※ホテル 21～25階のエグゼクティブフロアにご滞在いただけるプランや、  
スイートルームプランもごございます。「エグゼクティブ ラウンジ」の  
ご利用をはじめ、より快適な滞在をお楽しみいただけます。

・「オーロラ クリスマスディナー～プラチナ～」へご招待

・朝食ブッフェ

・『THANN』「エッセンシャルオイル」1室1セット



#### ★クリスマスご宿泊特典『13人のサンタクロース“ユールラズ”のラッキードロー』

アイスランドのクリスマスに登場する13人のサンタクロース「ユールラズ」からのプレゼント。  
上記ご宿泊プランをご利用のゲストは、チェックイン時にラッキードローにトライしていただきます。  
もれなく皆様に、13種からお一つをプレゼントいたします。

開催期間：2014年11月28日（金）～12月25日（木）のご宿泊

プレゼント例：ご宿泊招待券、レストランご招待券、絵葉書などのアイスランドグッズ他13種

《ご予約・お問い合わせ先》

宿泊予約係 TEL03-5488-3939

[reservation@tokyo-marriott.com](mailto:reservation@tokyo-marriott.com) [www.tokyo-marriott.com/stay/](http://www.tokyo-marriott.com/stay/)

## イベント

東京マリオットホテルが立地する御殿山トラストシティでは、アイスランドの魅力を感じられるイベントを街区全体で開催します。ホテル館内では、アイスランドの神秘的なオーロラをモチーフにしたクリスマスツリーが登場します。ホテル前広場では、アイスランドの氷と雪をイメージした光の中で、アイスランドに繁殖に訪れる海鳥「パフィン」のモチーフが輝くイルミネーションを実施します。



イメージ

### 北歐フェスティバル 2014 について

北欧5カ国（アイスランド共和国、スウェーデン王国、デンマーク王国、ノルウェー王国、フィンランド共和国）と日本のコミュニケーションを深める文化交流を目的に2013年にスタートしたエリアイベントです。昨年は品川エリアのホテルや池袋の百貨店等が参加し実施されましたが、本年はさらにエリアを拡大して開催される予定です。詳しい情報については以下のホームページをご参照ください。

当ホテルはホテルが立地する御殿山トラストシティが本イベントに参加することに合わせて、近隣に立地するアイスランド共和国大使館の協力を得ながらホテルとしてのイベントを実施いたします。

北欧フェスティバル 2014 ホームページ : <http://www.nordic-fest.com/>

### 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。か、Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter (Twitter.com/Marriott,@Marriott) にご参加ください。

※宿泊プランを除く上記表示料金には、別途消費税・サービス料（10%）を加算させていただきます。  
※記載のメニュー内容は、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 マーケティング部 吉田 順一

東京都品川区北品川 4-7-36

電話: 03-5488-3913 FAX: 03-5488-3903 E-mail: [junichi.yoshida@tokyo-marriott.com](mailto:junichi.yoshida@tokyo-marriott.com)