

Press Release

2015年2月27日

東京マリオットホテル
ゴテンヤマ スプリング デイライト
Gotenyama Spring Delight
御殿山に咲き誇る桜を愛でながら旬の美味を楽しむ
「SAKURA テラス」のオープンをはじめとした 春のプロモーション
2015年3月2日(月)～4月15日(水)

東京マリオットホテルでは、2015年3月2日(月)～4月15日(水)まで、春のプロモーション『**Gotenyama Spring Delight**』を開催します。江戸時代から茶会の場や桜の名所として親しまれてきた御殿山。今でもホテルに隣接する御殿山庭園は、春になると桜色に染まり、美しい姿を楽しむことができます。この庭園を望む「SAKURA テラス」で饗される限定メニューをはじめ、花の香りを楽しむアフタヌーンティーに、桜を使った遊び心あふれるスイーツ&ブレッド、麗らかな春のひとときを堪能する宿泊プランなど、新しい季節の訪れに、心弾む演出を提供します。



SAKURA テラスで楽しむ「SAKURA テラスボックス」



春の御殿山庭園に咲く桜

SAKURA テラス オープン

レストラン、ラウンジ、バー、ショップがフレキシブルに融合する食空間「ラウンジ&ダイニング G」の屋外スペースとして、桜の開花目前の3月16日（月）に「SAKURA テラス」（131.8㎡/50席）が今年もオープンします。ホテルが立地する御殿山は、桜の名所として江戸庶民に親しまれた風光明媚な地。その様子は葛飾北斎や歌川広重の浮世絵の題材にも多く取り上げられています。現在も御殿山庭園とその周辺には桜が咲き誇り、多くの花見客で賑わいをみせています。「SAKURA テラス」では、御殿山の桜を愛でながら、美味しい料理と春のひとときをご満喫いただける空間とサービスを提供します。

SAKURA テラスボックス

「SAKURA テラス」にて、この期間限定で提供するスペシャルメニュー。風呂敷包みを開いてお重を広げれば、たちまち春一色の雰囲気。アペタイザーからデザートまで、16種の小さな春のお楽しみを散りばめた3段お重は、ランチはもちろんランチ、ライトなディナーとしてもお楽しみいただけます。春の日ざしに輝く桜のお花見や、シャンパン片手に夜桜を愛でるスタイルもおすすめ。春の御殿山の景色とともにお楽しみください。



期 間：2015年3月16日（月）～4月15日（水）

※4/16（木）～5/31（日）は春の食材をふんだんに使用した

「SAKURA テラスボックス-Brilliant-」をお楽しみいただけます。

時 間：12:00～15:00／17:30～21:00

料 金：1名様 ¥3,500 ※2名様からのご注文とさせていただきます。

内 容：

<一の重>（写真下段右）

桜鯛のライスボール／グリーンアスパラの生ハム巻／蛤のベネディクト風／
春野菜のマリネ 桜と花のジュレを添えて

<二の重>（写真上段）

カラフルホタテバーガー／サーモンマフィンバーガー 桜タルタルソース添え／
桜えびとオマール海老のグラタン／桜の葉を巻いたローストビーフ／
大山鶏の露味噌タプナード焼き／スパイシー湯葉春巻き

<スイーツの重>（写真下段左）

桜マカロン／桜ジュレ／桜モンブラン／桜パウンドケーキ／甘夏と桜のグラチネ

■SAKURA テラスボックスとシャンパンを楽しむプランもございます

シャンパン「G. H. Mumm ロゼ」

グラスシャンパン付き 1名様 ¥4,700

フリーフロー付き 1名様 ¥7,000

フローラル アフタヌーンティー -SAKURA-

「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アフタヌーンティー。この時期の主役はもちろん「桜」。マカロンにパンナコッタ、パウンドケーキをはじめ、全8種の桜スイーツを堪能いただきます。サンドウィッチやミニバーガーも桜の香りや春食材で、この時期だけの味わいで、個性豊かに揃えました。さらに、こだわりのティーセレクション9種に加え、中国茶が登場。茉莉花茶など、目にも楽しい香り高い花茶5種を、本格的な作法でおもてなしいたします。花の香りと共に、春の訪れを感じる午後のひとときをお楽しみください。

期 間：2015年3月2日(月)～4月15日(水)
※4/16(木)～5/31(日)は春のスイーツを堪能する「フローラルアフタヌーンティー -Brilliant-」をお楽しみいただけます。

時 間：13:00～17:00
料 金：1名様 ¥3,600
内 容：

<1st Plate>

桜マカロン/桜ジュレ/桜パンナコッタ/
桜パウンドケーキ

<2nd Plate>

桜ロール/桜レアチーズ/
マCHEDONIA 桜シロップで/桜スコーン

<3rd Plate>

サーモンマフィンバーガー 桜タルタルソース添え/ローストビーフサンドウィッチ/
春野菜のマリネ/オマールエビと桜えびのグラタン

<紅茶、中国茶またはコーヒー>

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。
中国茶5種(東方美人・茉莉毛峰・桂花烏龍など)



イメージ



《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 www.tokyo-marriott.com/restaurants/g/

桜スイーツ&ブレッド

桜の風味豊かにアレンジした、遊び心あふれるスイーツとブレッド。

期 間：2015年3月1日(日)～4月15日(水)

◆桜と苺のチョコフィユ(写真上) ¥500

口どけのよいショコラとグリオットチェリーガナッシュに
桜風味のホワイトチョコシャンティ、旬の苺の組み合わせ。
板チョコを挟んで、ミルフィユ仕立てにしました。



◆桜あんぱん(写真下) ¥200

やわらかなパン生地に、桜餡をマール状にたっぷり
練り込み、桜塩漬けと桜クランチをトッピングしました。



《お問い合わせ先》

ペストリー&ベーカリー GCo. TEL 03-5488-3929

info@tokyo-marriott.com www.tokyo-marriott.com/restaurants/ggco/

ゴテンヤマ カラーズ スプリング
春の宿泊プラン「Gotenayma Colors～Spring～」

シャンパンを片手に夜桜を愛でながら、「SAKURA テラスボックス」を堪能した翌日は、柔らかな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御殿山で、春の麗らかなひとときをゆったりとお過ごしいただけるプランです。

期 間：2015年3月16日（月）～5月31日（日）

料 金：1室 37,556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：・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。

・「SAKURA テラスボックス」グラスシャンパン付

※ディナータイム（17:30～21:00のご案内とさせていただきます）

・朝食ブッフェ



《ご予約・お問い合わせ先》

宿泊予約係 TEL03-5488-3939

reservation@tokyo-marriott.com www.tokyo-marriott.com/stay/

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、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 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。

※宿泊プランを除く表示料金には、消費税・サービス料（10%・GGCo.を除く）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OTTホテル マーケティング 中村 僚子

東京都品川区北品川 4-7-36

電話：03-5488-3913 FAX:03-5488-3903 E-mail: ryoko.nakamura@tokyo-marriott.com