

## Press Release

2015年5月26日

### 東京マリオットホテル サマープロモーション

ゴ テ ン ヤ マ ア ロ ハ ジ ャ ー ニ ー

# Gotenyama Aloha Journey

ホテルがハワイ一色に染まる三カ月。都心にいながらもショートトリップに訪れたかのような、癒しのひとときを体感するプロモーション。

2015年6月1日(月)～8月31日(月)

共催:ワイコロア・ビーチ・マリオット・リゾート&スパ 後援:ハワイ州観光局

東京マリオットホテルでは、2015年6月1日(月)～8月31日(月)まで永遠のリゾートハワイをテーマにしたサマープロモーション『Gotenyama Aloha Journey』を開催します。ハワイ島「ワイコロア・ビーチ・マリオット・リゾート&スパ」エグゼクティブシェフ <sup>ジェイソン</sup> Jayson <sup>カネコ</sup> Kanekoa プロデュースの本場ハワイアンキューイジーヌのランチ&ディナーをはじめ(7/17～7/19はシェフがホテル来館)、御殿山庭園の緑を望むテラスで供する朝食、定番ローカルフードに遊び心を加えてアレンジしたスイーツ&ブレッドなど、フード・ドリンクをバラエティ豊かにご用意。さらに、人気のオーガニックコスメをセットにした宿泊プランや朝ヨガ・フラダンスを体験するアクティビティなど、まるでリゾートへショートトリップに訪れたかのような、癒しのひとときを堪能するプログラムを提供します。



## ■個性豊かなハワイ4島のマリオットホテルが実現するプロモーション

8つの主要な島と小さな島々からなるハワイ諸島。温かなアロハスピリッツが訪れる者を魅了し続けています。オアフ島・カウアイ島・マウイ島・ハワイ島には、東京マリオットホテルと同じ「マリオットホテル」があり、美しい海をバックに個性豊かなロケーションで、ゲストをおもてなししています。本フェアでは「ワイコロア・ビーチ・マリオット・リゾート&スパ」からエグゼクティブシェフを招聘するほか、各ホテルで愛されているカクテルの再現など、マリオットブランドならではの国際的なスケールで実現されます。東京にいながらも、リゾートエクスペリエンスをお楽しみいただけます。



ワイキキ・ビーチ・マリオット・リゾート&スパ



ワイレア・ビーチ・マリオット・リゾート&スパ



カウアイ・マリオット・リゾート



ワイコロア・ビーチ・マリオット・リゾート&スパ

ハワイの各マリオットホテルのより詳しい情報は、下記ホームページをご覧ください。

<http://www.marriott.co.jp/hotel-search/hawaii.hotels.united-states/>

## Waikoloa Beach Marriott Chef's Cuisine ワイコロア・ビーチ・マリオット シェフズ キュイジーヌ

かつて王族が魂を癒し、休暇を過ごすために訪れたといわれている究極のリゾート地、ハワイ島ワイコロア。「ワイコロア・ビーチ・マリオット・リゾート&スパ」エグゼクティブシェフ ジェイソン・カネコア氏プロデュースによる、革新的で創造性に富む料理の数々を提供します。ハワイ州にて開催されたコンテストでタイトルを獲得したポーク料理をはじめ、本場の美味をお楽しみいただけます。7月17日（金）～19日（日）の3日間は、カネコア氏が来館、自らランチとディナーで腕を振ります。



期 間：2015年7月17日（金）～8月31日（月）

時 間：12：00～15：00、17：00～22：00

場 所：ラウンジ&ダイニング G（ホテル ロビー階）

料 金：1名様 ワイコロアランチ ¥5,500／ ワイコロアディナー ¥7,000

～MENU～

Waikoloa Lunch ワイコロアランチ

- ◇前菜  
カルーアポークスプリングロール
- ◇スープ  
トマトとパイナップルのガスパチョ
- ◇メインディッシュ \*お好みを一品チョイス  
マカダミアナッツのマヒマヒ/ホイシンソースと  
パッションフルーツのポークリブ/牛サーロイン  
ステーキ グアババター添え
- ◇デザート  
シェフの創作デザート
- ◇食後のお飲み物

Waikoloa Dinner ワイコロアディナー

- ◇アミューズ  
豚ひき肉とキャベツのアミューズ
- ◇前菜  
カルーアポークスプリングロール
- ◇スープ  
トマトと蟹のビスク
- ◇魚料理  
ローストガーリックポキ
- ◇メインディッシュ \*お好みを一品チョイス  
マカダミアナッツのマヒマヒ/ホイシンソースと  
パッションフルーツのポークリブ/牛フィレ肉の  
スモーク パイナップルのビネグレットソースで
- ◇デザート  
シェフの創作デザート
- ◇食後のお飲み物

ワイコロア・ビーチ・マリOTT リゾート&スパ エグゼクティブシェフ

Jayson Kanekoa ジェイソン カネコア

ハワイ島クワイハエレ出身。カピオラニ・コミュニティカレッジ料理学校で学び、同ホテルへ。地元の農場や食材業者と積極的に交流し、フレッシュなローカル食材を活かした料理を追求。シェフ自らゲストと共に農場やマーケットに赴き食材を仕入れ、星空の下ゲストにディナーを提供するホテルの名物イベント「シェフシャトル」を考案。アロハウィークフェスティバルポーク大会グランドチャンピオン 2 回、サムチョイポークコンテスト グランドチャンピオン。



フラダンスショー

美しく優雅なハワイアンフラに、アップテンポで力強いタヒチアンダンスが、週末のディナータイムを演出します。

期 間：2015年7月17日（金）～8月31日（月）

期間の毎週金曜日 ※8/14（金）を除く

時 間：①19:30～20:00 ②21:00～21:30 1日2回公演

《出演者 PROFILE》ヘレヒア ポリネシアンダンススタジオ

ハワイアンフラ・タヒチアンダンスをメインにポリネシアンダンスを指導、創立 18 年を迎える都内でも屈指のダンススタジオ。オリジナルステージを始め、イベントステージ、ホテル・レストランショー、ボランティアからコンペティションに至るまで、様々な舞台で精力的に活動、好評を博す。魅力溢れるダンサーを多数輩出。



Chef Kanekoa's Cooking Class シェフ カネコアのクッキングクラス

エグゼクティブシェフ ジェイソン・カネコアが、家庭でも楽しめるおしゃれな本場ハワイアンフードの美味しさを、実演を交えてレクチャーします。終了後はレクチャーされた料理を、実際にお楽しみいただきます。

期 間：2015年7月18日（土）

時 間：13:00～15:00

場 所：東京マリOTTホテル 宴会場

内 容：・シェフ ジェイソン・カネコアによるクッキングクラス  
・ハワイアンランチコース

ご予約は6/8（月）10:00より、ホームページにて承ります。

[www.tokyo-marriott.com/hawaiian](http://www.tokyo-marriott.com/hawaiian)



## Marriott Mai Tai Cruise マリオット マイタイクルーズ

ラムとパイナップルジュースをベースにした「トロピカルカクテルの女王」とも言われるマイタイ。ハワイ 4 島のマリオットホテルで愛されるレシピを再現。島々をクルージングするように、個性的な味わいをテイスティングいただきます。

期 間：2015年6月1日(月)～8月31日(月)  
時 間：12:00～24:00  
場 所：ラウンジ&ダイニング G  
料 金：各¥1,500～



### ～MENU～

(写真左より)

- ・Kauai Sun Splash カウアイ・サンスプラッシュ  
(カウアイ・マリオット・リゾート)
- ・Wailea Wave ワイレア・ウェイブ  
(マウイ・ビーチ・マリオット・リゾート&スパ)
- ・Anaeho'oamalu Bay Mai Tai アナエホオマルベイ・マイタイ  
(ワイコロア・ビーチ・マリオット・リゾート&スパ)
- ・Moana Terrace Mai Tai モアナ・テラス・マイタイ  
(ワイキキ・ビーチ・マリオット・リゾート&スパ)

### 《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/>

## ■東京マリオットホテル オリジナルハワイアンメニュー

### 開放的なテラススペースで供される朝食をはじめとした遊び心あふれるメニュー

素材の良さをシンプルに生かしたグリル料理と豊富なビバレッジでおもてなしする「ラウンジ&ダイニング G」では、御殿山庭園を望む開放的なテラススペースにて、ハワイのローカルフードをアレンジした朝食やギャザリングメニューをご提供。ハワイアンブレッド&スイーツを遊び心でアレンジした「ペストリー&ベーカリー GCo.」のクリエイションは、お土産にもおすすめです。

## Lounge & Dining G ラウンジ&ダイニング G

### Aloha Terrace Branch アロハテラスランチ

ハワイ旅行での楽しみの一つ「朝食」。現地でも人気のメニューの数々を、開放的なテラススペースで提供します。ヘルシーなアサイーボウルをはじめ、スフレ仕立てのパンケーキなど、4種からお好みをチョイス。ゆったりとした心地よいひとときをお届けします。

期 間：2015年6月1日(月)～8月31日(月)  
時 間：10:00～12:00  
料 金：1名様 ¥3,000



#### ～MENU～

#### <ドリンク (チョイス)>

フレッシュジュース/アサイースムージー

#### <サラダ>

タロイモチップサラダ

#### <メインプレート (チョイス)>

#### ○ハワイアンパンケーキ (写真上左)

バニラの風味香るふわふわ食感のスフレパンケーキをたっぷりのココナッツソースとマカダミアナッツで。ウベ(紅山芋)・リリコイ(パッションフルーツ)2種のソースをトッピングに。

#### ○アサイーボウル (写真上右)

栄養満点のスーパーフード「アサイー」に豆乳を加えたオリジナルレシピで提供。

#### ○エッグベネディクト (写真下)

スモークサーモンとベーコン2種の味わいを1プレートで。ぜひシェアしてお楽しみいただきたい一品です。

#### ○アボカド&スパムのココナッツオムレツ

ココナッツミルク・ココナッツオイル、アボカドでヘルシーに仕上げたオムレツ。中にはスパムやパプリカ、マウイオニオンなど、たっぷりの具が隠れています。

#### <食後のお飲物>

ハワイアンコーヒー



## Hawaiian Delight ハワイアン デイライト

マウイオニオンやタロイモなどの食材を織り交ぜながら、ハワイアンローカルフードを「ラウンジ&ダイニング G」ならではのグリルと遊び心でアレンジ。前菜からデザートまで彩り豊かにピンチョススタイルで揃えました。御殿山の緑をバックに開放的なテラスで夜風に吹かれながら、シャンパン片手にリゾート気分を満喫。カップルはもちろん、仲間とのギャザリングにも最適なメニューです。



期 間：2015年6月1日（月）～8月31日（月）

時 間：12:00～14:30 L.O. / 17:00～21:00 L.O.

料 金：1名様 ¥3,500

※ハイビスカス・ロワイヤル付き 1名様 ¥4,700

※ドリンクフリーフロー付きプラン

1名様 ¥5,500



### ～MENU～

<アペタイザー>

天使海老のガーリックシュリンプ、スパムおむすび、ロミロミサーモン、タロイモ&アボカドチップス

<メインプレート>

マヒマヒココナッツフライ、ハワイアンスライダー、ポルチギーズソーセージ&マウイオニオン、牛ハラミ キラウエア BBQ ソース

<デザート>

ハウピアチョコレートパイ、ハワイアンコーヒーティラミス、トロピカルゼリー、ホットパイナップルパイ



《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/>

**Hawaiian Sweets & Bread ハワイアンスイーツ&ブレッド**

ハワイ定番のお菓子を、マリオットならではの遊び心とオリジナリティで楽しくアレンジしました。

期 間：2015年6月1日（月）～8月31日（月）

時 間：10:00～20:00

《Sweets》

◆**リリコイポエポエ** ¥450 (写真上)

5個入り (ウベ×2 ココナッツ×3)

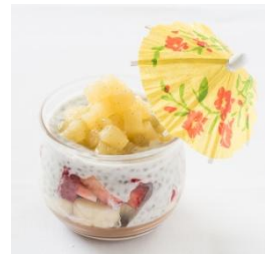
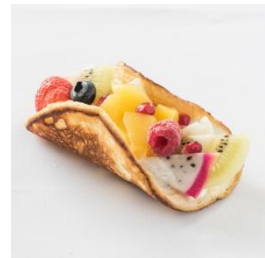
爽やかな酸味のリリコイクリームが詰まった丸い(=ポエポエ)プチケーキ。ウベとココナッツ、2種の生地

◆**アサイーオムレット** ¥550 (写真中) 約15cm

ソフトなリコッタチーズ入りパンケーキを、贅沢なフルーツオムレット風に。アサイーハニーをかけていただきます。

◆**ハウピアップディング** ¥500 (写真下)

ハワイで人気の「ハウピアパイ」を、話題の健康食材「チアシード」を加えてグラスデザートに仕立てました。ココナッツ&チョコレートが好相性。



《Bread》

◆**マラサダ** ¥180 (写真上) 直径約6cm

ハワイ定番のおやつを甘酸っぱいハイビスカスフレーバーでアレンジ。生地もヴィヴィッドな赤に仕上げました。

◆**ハワイアンバナナブレッド** ¥300 (写真中)

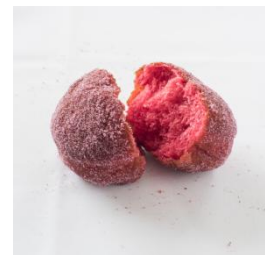
直径約5cm×高さ9cm

マカダミアナッツとココナッツロング、バナナの素材感を活かした素朴な味わいのブレッド。

◆**ハワイアンスイートブレッド** ¥240 (写真下)

高さ10cm×横10cm×縦10cm

ココナッツとバニラ風味が香る、しっとりフワフワ食感のブレッドは、朝食にもおすすめです。



### Loco's Lunch Box ロコズランチボックス

東京マリオットホテルのハワイアンテイストをテイクアウトでもお楽しみいただけるランチボックス。2種のこだわりソースで提供するロコモコはじめ、もち粉の衣で揚げたさっくりとした食感のモチコチキンなど、3種類をご用意。

期 間：2015年6月1日（月）～8月31日（月）

時 間：10:00～20:00

料 金：各¥1,100



#### ～MENU～

- ・ロコモコ
- ・モチコチキン
- ・ポークバーベキュー

※全てにライス、サラダが付きます。

### Hawaiian Cup Salad ハワイアン カップサラダ

ヤシの芽や海老、ナッツ、たっぷりの野菜など約10種の食材を使ったカラフルで栄養満点のサラダ。特製パウダードレッシングをかけて、シェイクしてお召し上がりいただきます。

期 間：2015年6月1日（月）～8月31日（月）

時 間：10:00～20:00

料 金：各¥500



#### ～MENU～

- ・蒸し鶏とヤシの芽のサラダ
- ・ジャガイモとナッツと小海老のサラダ

《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/>



ゴテンヤマ カラーズ ラウレア サマー  
ご宿泊プラン **Gotenya Colors ~Laule'a Summer~ with Malie Organics**

カウアイ島生まれのオーガニック・スパブランド「マリエオーガニクス」のスキンケアアイテムをセットにしたプラン。ご宿泊の翌朝は、開放的なテラスでゆったりとハワイアンランチを。リゾートを訪れたような心地よい時間をお過ごしいただけます。

期 間：2015年6月1日（月）～8月31日（月）

料 金：1名様 ¥18,224～（1室2名様ご利用時）

1名様 ¥24,877～（1室1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：・朝食buffet

オープンテラスで楽しむ期間限定「アロハテラスランチ」へ変更いただけます。（空席状況によりご希望に添えない場合がございます）

・マリエオーガニクス スキンケアセット 1名1セット

お肌を優しくケアするボディクリームとパフュームオイル。「プルメリア」「コケエ」「ココナッツバニラ」3種の香りから、お好みを1名様1種お選びいただけます。繊細で魅力的な楽園の香りを実感いただけます。

**Malie Organics (マリエオーガニクス)**

ガーデンアイランドと呼ばれるカウアイ島の大自然から生まれたオーガニック・スパブランド。熱帯多雨林に育まれ、香りと水分を多く蓄えた花々を、独自の方法で蒸留、抽出して得られるエキスを原料に作られる。マリエオーガニクスの原材料は、ハワイの野生または熱帯多雨林に自生する植物や自社農園で有機農法により育てられた植物を利用し、可能な限りハワイ州で生産された原材料を使用している。



《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/)

## Wellness Marriott vol.2 朝ヨガ&ハワイアンランチ

ハワイで人気が高まっているアクティビティの一つ「朝ヨガ」。すがすがしい夏の朝に、アロハスピリッツあふれるヨガを体験。体をすっきり目覚めさせた後は、ハワイアンランチを。心身をリフレッシュさせ、健やかな一日をスタートさせるプログラムです。

- 日 時：2015年8月2日（日）  
9:00～12:00
- 料 金：1名様 ¥4,000  
※税金・サービス料込み。
- 内 容：①ハワイアンヨガレッスン  
②ハワイアンランチ



※ご予約はホームページにて6/8（月）10:00より承ります。

### Wellness Marriott

「マリオットホテルズ」がゲストとの大切なタッチポイントの一つとして提唱している「Fitness & Wellness」。東京マリオットホテルは「マリオットホテルズ」の一つとして、御殿山のスポーツに最適なロケーション、機能的・快適なホテル施設、そして併設の「ラフォーレフィットネスサロン」を通して、ゲストのライフスタイルニーズにフィットするような、健康的な四季折々の提案をしています。

## Kids' Marriott vol.3 Keiki Hula & Hawaiian Treats ケイキフラ&ハワイアントリーツ

フラダンサーのレクチャーで、憧れのフラダンスにトライ！1曲を踊れるようになった後の「ラウンジ&ダイニング G」でのお披露目は、親子での夏の思い出になるはず。頑張ったごほうびに、スペシャルなハワイアンスイーツをbuffetで堪能します。

- 日 時：2015年8月26日（水）  
14:00～16:00
- 料 金：1組 ¥4,000  
（大人1名様+お子様1名様）  
追加料金 1名様につき  
大人¥2,500 お子様¥1,500  
※税金・サービス料込み。  
※主に5～9歳のお子様を対象。
- 内 容：①親子でフラダンス体験  
②ハワイアンスイーツbuffet



※ご予約はホームページにて6/22（月）10:00より承ります。

### Kids' Marriott

スイーツ作りなどのワークショップからホテルマン職業体験まで、東京マリオットホテルならではのきらめくようなゲストエクスペリエンスをお届けする親子参加型イベントを定期的で開催。親子で過ごし、絆を深める機会の提供と、思い出作りをサポートしています。

《ご予約・お問い合わせ先》  
イベント係 TEL 03-5488-3913

## SNS キャンペーン Gotenyama Aloha Experience ゴテンヤマ アロハ エクスぺリエンス

### ハッシュタグ&フォローで豪華賞品があたる SNS キャンペーン

東京マリオットホテルでのハワイ体験の対象 SNS への投稿と、ホテルオフィシャル SNS のフォローで、豪華賞品を抽選でプレゼントします。

公式ハッシュタグ #aloha\_tokyomarriott

キャンペーン ホームページ [www.tokyo-marriott.com/special/aloha](http://www.tokyo-marriott.com/special/aloha)

【対象期間】2015年6月1日(月)～8月31日(月)

【対象 SNS】Facebook、Twitter、Instagram

【参加手順】東京マリオットホテルにて上記期間開催中の「Gotenyama Aloha Journey」プロモーションご利用時の写真やコメントを、対象 SNS にて、公式ハッシュタグと共にアップして、ホテルオフィシャル SNS をフォローしてください。

【賞品】◎東京マリオットホテル 「エグゼクティブ プレミアールーム」

1泊ペア宿泊ご招待券 (1組2名様)

◎東京マリオットホテル 「ラウンジ&ダイニング G」

ペアディナーご招待券 (2組4名様)

◎「マリエオーガニクス」 オリジナルスキンケアセット (5名様)

### W Chance!

さらに東京マリオットホテルメールニュース登録で

もれなく皆様に「ペストリー&ベーカリー GGC Co.」ワンドリンク券をプレゼント!

### 《お問い合わせ先》

イベント係 TEL 03-5488-3913 [info@tokyo-marriott.com](mailto:info@tokyo-marriott.com)

### ハワイ州観光局

東京マリオットホテル サマープロモーション『Gotenyama Aloha Journey』はハワイ州観光局の後援を受けて開催いたします。

ハワイ州観光局 ウェブサイト [www.gohawaii.jp](http://www.gohawaii.jp)

ラーニングポータルサイト『Aloha Program』 <http://www.aloha-program.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 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