



東京マリオットホテル

東京都品川区北品川 4-7-36

Press Release

2015年11月6日

東京マリオットホテル

開業2周年記念

メ　リ　ー　ク　リ　ス　マ　ス　ニ　ュ　ー　ヨ　ー　ク

Merry Christmas, New York !

最先端のフードトレンドや遊び心を取り入れた

クリスマスディナーやケーキをはじめ、

大切なひとときを彩る宿泊プランにクリスマスツリー、イルミネーション情報

2015年11月27日(金)～12月25日(金)

東京マリオットホテル(東京品川区 総支配人:飯田雄介)では、2015年11月27日(金)～12月25日(金)まで、開業2周年記念『Merry Christmas, New York!』を開催します。最先端のフードトレンドを取り入れたシェフのスペシャリティを楽しむディナーをはじめ、遊び心あふれるクリスマスケーキ&シャンパンを客室で楽しむ宿泊プランを提供。さらに、高さ5メートルを誇るクリスマスツリーの登場など、きらめくクリスマスシーズンのニューヨークを訪れたかのような、多彩なプログラムをホテル全館にてお届けします。



Lounge & Dining G ラウンジ&ダイニング G

New York Christmas Grilled Dinner ニューヨーククリスマス グリルディナー

限定 3 日間でお届けするクリスマスディナーは、こだわりの食材に、最先端のフードトレンドを取り入れた一品が集います。クリスマスツリーに見立てたキュートな生春巻をはじめ、シェフ 成松卓也のアーティスティックなプレゼンテーションが光る前菜をブッフェスタイルで。メインディッシュは「ラウンジ&ダイニング G」ならではのシンプルなグリル料理をダイナミックに提供。アメリカのクリスマスでは定番のご馳走「ローストチキン」や「T ボーンステーキ」などからお好みをチョイス。温かなスープと共に、オープンキッチンよりお持ちします。デザートはフランベで仕上げる「ベイクドアラスカ」を。華麗なパフォーマンスがクリスマスの夜を彩ります。

期 間：2015 年 12 月 23 日（水）

～12 月 25 日（金）

時 間：17:00～19:00、20:00～22:00（2 部制）

料 金：1 名様 ￥10,000

～MENU～

◇アミューズ

クラムカジノ

◇前菜（ブッフェスタイル）

マグロのミキュイとアボカドのホワイトタルタル／
フォアグラのロワイアル クレープ包み／鴨胸肉の
ローストのプロシェット 九条ねぎのアクセント／
海老とホタテの生春巻き キャビアとプチプチボール
ツリー見立て

◇カッティングサービス

骨付きイベリコ豚生ハムとメロン／パテドカンパンニユ

◇スープ

ミネストローネ

◇パスタ

オマール海老のパスタ

◇メインディッシュ（お好みを一品チョイス）

T ボーンステーキ／チキンのロースト トリュフソース／
サーフ＆ターフ（ハンギング 300g とタラバガニ 1 本）

◇デザート（ブッフェスタイル）

ベイクドアラスカ／ニューヨークチーズケーキ など



Christmas Special Chef's Collaboration クリスマススペシャリティ シェフの共演

東京マリオットホテルのシェフ 3 人がコラボレーションして完成させるコースを、プライベート空間で味わうエクスクルーシブなクリスマスディナー。エグゼクティブシェフ、シェフパティシエ、メインダイニングシェフ、それぞれの感性で生み出される料理を、マリオットならではの驚きや遊び心、洗練されたアメリカンスタイルでお楽しみいただきます。豊かな経験から培われた最先端の調理技法によるモダンディナーコースで、ラグジャリアスな一夜をお過ごしいただきます。

期 間：2015年12月23日(水)
～12月25日(金)
時 間：18:00～20:00
料 金：1名様 ¥15,000



～MENU～

《総料理長 島田》アミューズ・メインディッシュ担当
《シェフ 成松》前菜・スープ・魚料理担当
《シェフパティシエ 山本》デザート担当



PROFILE

総料理長 島田 昇治(しまだ しょうじ) 写真中

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテルにて、レストラン、パンケットキッチンで研鑽を重ねた後、メインダイニングはじめ、3つのレストランでシェフを歴任。フレンチ以外にも、チャイニーズ、フュージョン料理に携わる。ウエスティンホテル仙台でのエグゼクティブシェフを経て、2013年12月、東京マリオットホテルグランドオープンより全調理セクションを統括。

ペストリー&ベーカリー シェフ 山本 剛 (やまもと つよし) 写真左

ペストリーショップや有名シティホテルにて、研鑽を重ねる。シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテルではペストリー&ベーカリーの料理長に就任。25年以上のホテルペストリーの経験を生かし、東京マリオットホテルグランドオープンに伴い、ペストリー&ベーカリー エグゼクティブシェフに就任。素材を活かした独創的なスイーツ&ブレッドを手掛ける。

Lounge & Dining G シェフ 成松 拓也 (なりまつ たくや) 写真右

横浜のホテルで研鑽を重ねた後、コンラッド東京のメインダイニングでは、シェフドパルティーとして、フレンチの腕とセンスを磨く。神楽坂「ラ・トゥーエル」でのスーシェフを経て、東京マリオットホテル グランドオープンに伴い、Lounge & Dining G シェフに就任。フレンチの経験を活かした繊細なプレゼンテーションで、グリル料理に華を添える。

Absolute Elyx Cosmopolitan Hopping

アブソリュートエリクス コスモポリタン ホッピング

ニューヨークで生まれたと言われ、映画「Sex and the City」で人気に火がついたカクテル「コスモポリタン」。柑橘系のさっぱりとした味わいで女性ファンも多いこのカクテルを、今ニューヨークで人気のウルトラプレミアムウォッカ「アブソリュート エリクス」でアップグレードしてお届けします。“究極のラグジュアリー”の名にふさわしく、リッチでなめらかな味わいが特徴のウォッカで、5種のコスモポリタンを、熟練のバーテンダーがお届けします。ニューヨークでバーhopppingするかのごとくお楽しみいただきます。



期　間： 2015年12月1日（火）～2016年1月15日（金）

時　間： 17:00～24:00

料　金： ¥1,600

～MENU～

・ブリリアントコスモポリタン（写真左）

アブソリュート エリクスとオレンジリキュールとクランベリージュースにライムを効かせた王道の一品。金粉でキラキラと輝くピンク色が美しく、オレンジピールのファイアーパフォーマンスで華やかな時間を演出いたします。

・ジュエルコスモポリタン（写真右）

ゼリー状のコスモポリタンにシャンパンを注いで召し上がる、泡の中のゼリーがまるで宝石のように輝くフェスティブシーズンにふさわしい一品。

・アップルシトラスコスモ（写真中）

柚子の香りをしのばせたアブソリュートエリクスにオレンジリキュール、アップルジュースをシェイク。氷の代わりに凍らせた姫林檎を使い見た目に可愛らしい遊び心を加えました。

・ビタードライコスモ

華やかな女性向けのカクテルを、オレンジビターズとドライベルモットで男性向けのカクテルに。グラスに浮かぶスターAnisの星型が、クリスマスを演出します。

・ベリースパイスコスモ

ベリー系の紅茶の香りを付けたアブソリュート エリクスにオレンジリキュールをミックス。ジンジャーエールで割ったフルーティーなカクテル。

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

Pastry & Bakery GGC. ペストリー&ベーカリー ジージーコー

Holiday Sweets & Bread ホリデースイーツ&ブレッド

和の素材とアメリカのエッセンスを融合させたスイーツに、素材感が楽しいブレッド。

期 間：2015年12月1日（火）～2016年1月31日（日）

時 間：10:00～20:00

«Sweets»

◆12月：トライフル ノエル ¥480 (写真上)

ピスタチオとアーモンドの香り高いトライフルをクリスマスカラーに仕立てました。サクサクのチョコレートクランブルの食感が楽しく、チョコレートのツリーときのこがかわいらしい一品です。



◆1月：雪見ダンジュ ¥450 (写真中)

アメリカ産ナチュラルチーズを使用した口溶けのよいクレメダンジュの中に、ホームメイドの苺コンフィチュールをしぬばせました。さらにベリー餡と牛皮で包み4層に。チーズとベリーの酸味がベリー餡にほどよくマッチ。和と洋、アメリカが融合した新感覚スイーツ。



«Bread»

◆12月：ベジグラタン ¥280 (写真左)

バニヤカウダー風味のベシャメルソースに、ブロッコリー・ロマネスク・カリフラワー・ドライトマト・チオジア4種の野菜と枝豆・黒豆・金時・ひよこ豆・大豆5種の豆を彩り良く仕上げました。生地にトマトを練り込みカラフルなパンに仕上げました。

◆1月：トリュフ風味のキノコたち ¥280 (写真右)

きのこの形をしたブリオッシュ生地の中には、芳醇なトリュフオイルときのこ4種のソテー。アスパラガスとベーコンも加え、豊かな味わいに仕上げました。



Christmas Cake & Bread クリスマスケーキ&ブレッド



遊び心とサプライズあふれる多彩なクリスマスケーキ&ブレッド。ニューヨークチーズケーキやハイブリッドスタイルのブレッドなど、マリオットならではの多彩なスタイルと味覚でお届けいたします。

■クリスマスケーキ 【ご予約制】

ご予約期間: 2015年11月1日(日)~12月15日(火)

お渡し期間: 2015年12月18日(金)~12月25日(金)

◆クリスマス ベリーショートケーキ ¥3,500

◆ニューヨーク ダブルチーズケーキ ¥3,500

◆ブッシュ・ド・ノエル ブラウニー ¥3,500

■クリスマスブレッド

販売期間: 2015年11月1日(日)~12月25日(金)

◆クロワドーロ ¥1,200

◆シュトーレン ¥2,200 (Sサイズ) ¥1,200

◆ガトーバスク ¥1,800

※表示料金には消費税が含まれております。



《ご予約・お問い合わせ先》

ペストリー&ベーカリー GGC_O. TEL 03-5488-3929

info@tokyo-marriott.com <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/ggco>

ご宿泊プラン Brilliant Christmas 2015 -cake & champagne- ブリリアント クリスマス 2015

品川駅から車で5分の御殿山もすっかり冬の装いで、清々しい空気に包まれ、雪のように煌めくイルミネーションがゲストを迎えます。

クリスマスを演出するのは、シャンパン「G. H. マム コルドン ルージュ」フルボトル(750ml)とキュートなピンクの装いのニューヨークスタイルのクリスマスケーキ。ご到着後にお部屋までデリバリーいたしますので、プライベートな空間で、おふたりだけのひとときを満喫していただけます。

さらに、東京マリオットホテルからのクリスマスギフトとして、ルームアメニティ、タイのナチュラルスキンケアブランド『THANN』の「エッセンシャルオイル・アロマティックウッド」をプレゼント。柑橘系の甘い香りが、おふたりの旅に彩りを添えます。



- 期 間：2015年12月25日（金）まで
料 金：一室 31,559円～（一室2名様ご利用様）
※料金は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：
 - ・スイペリアキング (30 m²) 14～20階、
デラックスキングまたはツイン (36/38 m²)
 - ※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ざいます。
 - ・シャンパン「G. H. マム コルドンルージュ」フルボトル(750ml) &
クリスマスベリーショートケーキのインルームダイニング
 - ・朝食ブッフェ
 - ・『THANN』「エッセンシャルオイル」1室1セット

《ご予約・お問い合わせ先》
宿泊予約係 TEL 03-5488-3939
reservation@tokyo-marriott.com www.tokyo-marriott.com/stay/

イベント

東京マリオットホテルでは、11月27日（金）よりエントランス前に天井高を活かした巨大クリスマスツリーを設置いたします。ニューヨークのロックフェラーセンターのツリーをイメージした、光輝く美しいツリーで皆さまをおむかえいたします。また、ホテルが立地する御殿山トラストシティ広場では、和モダンのクリスマスイルミネーションを実施いたします。

【日時】11月27日（金）～12月25日（金）

【時間】17：00～24：00



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でご確認いただけます。Facebook ([Facebook.com/Marriott](https://www.facebook.com/Marriott))、Twitter ([@Marriott](https://twitter.com/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

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