

Press Release

2015年12月25日

東京マリオットホテル

スイート モーメンツ ウィズ ディアレスト

Sweet Moments with Dearest

旬の苺やチョコレートで彩るバレンタインをはじめ、
大切な人との特別な時間を多彩に演出するレストランプロモーション

2016年1月16日(土)～2月29日(月)

東京マリオットホテル(東京都品川区 総支配人:飯田雄介)では、2016年1月16日(土)より2月29日(月)まで、冬のレストランプロモーション『Sweet Moments with Dearest』を開催します。ご家族、ご友人でのお集まりに彩りを添える、遊び心でアレンジした鍋料理のメニューをはじめ、この時季旬を迎える苺を心ゆくまでお楽しみいただくランチブッフェ、パーティーにぴったりのギャザリングプラン。そして、恋人とのバレンタインデーに華を添えるアフタヌーンティーやカクテルなど、大切な人と過ごす様々な冬のシーンに応える演出をお届けします。



ウィークエンドランチブッフェ 苺のデザート

ラウンジ&ダイニング「G」

Winter Hot Pot ウィンターホットポット

日本の冬の定番料理「鍋」。「日本の食材」をテーマに、洋のエッセンスを取り入れたホットポット 2 種を、コース仕立てで提供します。どちらも豊かな香りとコク、風味が心身を温めてくれます。締めはスープにリゾットかパスタを入れて贅沢に。だしがしっかりと利いたスープでいただく味わいは絶品。グループで楽しむ新年会や歓送迎会のひとときに、ぜひおすすめしたい逸品です。



期 間： 2016年1月16日（土）～3月31日（木）
時 間： 17:00～22:00（21:00 最終入店）
料 金： コース 1名様 ¥4,800 ※2名様より承ります。

～MENU～

●ズワイガニと寒ブリのブイヤベース風みぞれ鍋コース（写真 左上）

旬の魚貝、野菜をふんだんに使った旨みたっぷりのだしに、おろし大根を乗せ、さっぱりとした味わいをお楽しみください。

◇アミューズ

◇サラダ：シーザーサラダ パルマ産生ハム添え

◇ホットポット：ズワイガニと寒ブリのブイヤベース風みぞれ鍋

ブイヤベーススープ／ズワイガニ／寒ブリ／ムール貝／甘エビ／
おろし大根／長ネギ／サボイキャベツ／カブ／さといも／豆苗／
金美人参など

◇パスタ、またはリゾット（ホットポットでお楽しみいただきます。）

◇デザート：フルーツソルベ 又は 特製デザート盛り合わせ（+¥500）

●オニオングラタン牛煮込み鍋コース（写真 右下）

とろとろのオニオンにブイヨン、牛すね肉を煮込んだスープ、旬の野菜とトッポギを加え、仕上げにチーズ 3 種、バゲット、ロゼに焼いたアンガスビーフをトッピング。

◇アミューズ

◇サラダ：キングプラウンとアボカドのサラダ

◇ホットポット：オニオングラタン牛煮込み鍋

オニオンスープ／アンガスビーフ／国産牛すね／芽キャベツ／
チェリートマト／サボイキャベツ／さといも／トッポギ／
バゲット（モッツァレラ、エメンタール、パルメザンチーズ）

◇パスタ、またはリゾット（ホットポットでお楽しみいただきます。）

◇デザート：フルーツソルベ 又は 特製デザート盛り合わせ（+¥500）

Weekend Lunch Buffet ウィークエンド ランチbuffet

陽光溢れるアトリウム空間でお楽しみいただく週末・祝日限定のランチbuffet。旬の食材充実の前菜buffetに、メインディッシュには、アンガスビーフやオマール海老などお好みのグリル料理をテーブルにお持ちします。デザートbuffetには旬の苺のチョコレートフォンデュを始め、多彩な苺スイーツがラインナップ。この時季ならではの味覚をお楽しみいただけます。



期 間： 2016年1月16日（土）
～2月28日（日）
※土・日・祝日限定
時 間： 11:30～14:00
料 金： 大人1名様 ¥4,800～
お子様（4～12歳）¥2,800～

～MENU～

◇前菜、サラダのbuffet ◇季節のスープ
◇メインディッシュ

「アンガスビーフのグリル」など11品から、お好みをお選びいただけます。

◇デザートbuffet（苺のチョコレートフォンデュ、苺のパナコッタ など）

◇食後のお飲み物

Private Room Gathering プライベートルームギャザリング

個室の和やかな空間でシェアスタイルのお料理をコース仕立てでお楽しみいただくギャザリングプラン。旬の食材で仕立てた彩り豊かな料理に、100を超えるドリンクがフリーフロー。冬限定でお届けするのは、苺尽くしのデザート3種。旬の苺のチョコレートディップもお届けします。心おきなく寛げるプライベート空間で、親しい人との大切なひとときをお過ごしいただけます。



期 間： 2016年1月16日（土）～2月29日（月）
時 間： 17:00～22:00（20:00最終入店）
料 金： 1名様 ¥5,500（お飲み物フリーフロー90分）
人 数： 6～40名（個室限定）

～MENU～

◇前菜の盛り合わせ ◇スナック ◇パスタ料理

◇魚料理：穴子のフリットとトマトのグリル 柚子と西洋わさびのオランダーズソース

◇メインディッシュ：牛バラ肉の赤ワイン煮込み 八丁味噌風味

◇デザート：苺のデザート3種／苺のチョコレートディップ

◇食後のお飲み物

Chocolat Afternoon Tea ショコラアフタヌーンティー

遊び心と季節の食材でお届けするアフタヌーンティー。この冬はショコラスイーツ10種類をご用意。サクサクのスコーンから、ムース、フレッシュなイチゴのチョコレートコーティングなど様々な食感や味覚をお楽しみいただけます。おすすめのロイヤルミルクティー・中国茶など10種類以上がそろったティーセレクションはおかわりも銘柄変更も自由。日常の喧騒から離れたくつろぎのひとときをお届けします。



期 間：2016年1月16日（土）～2月29日（月）

時 間：13:00～17:00 料 金：1名様 ¥3,600

～MENU～

<1st Plate>

牛肉の煮込みとキノコのミートパイ／サーモンのココットシチュー／イチゴと柑橘のサラダ／チェリーモッツアレラと生ハムのアメリカンドック

<2nd Plate>

ガトーオペラ／ラズベリーブラウニー／抹茶フォンダンショコラ／パルミエ／ストロベリーチョコレート

<3rd Plate>

スコーン クロテッドクリーム・チョコレート・はちみつ添え／ラズベリースノーボール／オレンジット／ハート カシス ボンボン／ダークチョコレートプリン

<紅茶またはコーヒー>

ロイヤルミルクティーを含むティーセレクションまたはホットチョコレートや、コーヒーバリエーション、中国茶セレクションより、お好きなだけお楽しみいただけます。

Godiva Cocktail ゴディバ カクテル

「ラウンジ&ダイニング G」では、ベルギーチョコレートの老舗ゴディバのチョコレートリキュールをフューチャーしてバリエーション豊かなカクテルをお届けします。苺をあわせたデザートのようなカクテルや、ホットスタイルのドリンク、また、定番のカクテルをアレンジしました。開放感あふれるバー空間で、バレンタインシーズンに、チョコレートをテーマにしたカクテルを、カップルでお楽しみください。



期 間：2016年1月16日（土）～2月29日（月）

時 間：17:00～24:00

◇Hot Orangette ホット オランジェット (写真右) ¥1,600

チョコレートに相性抜群のオレンジリキュールをあわせたカクテル。ホットでお楽しみ
いただく、寒い冬に嬉しい一品。

◇Godiva de Martini ゴディバ デイ マティーニ (写真右から 2 番目) ¥1,600

ゴディバリキュールを「ケトルワンウオッカ」で王道のマティーニに。ホイップクリーム
とチョコフレークを添えて。

◇Queen of Godiva クイーン オブ ゴディバ (写真右から 3 番目) ¥2,000

ゴディバリキュールをかけたマシュマロ&ストロベリーに、お好みでイチゴミルクや
ヘーゼルナッツのシロップをかけ、カスタマイズして楽しめるカクテル。

◇Godiva de Mojito ゴディバ デイ モヒート (写真右から 4 番目) ¥1,600

定番カクテル「モヒート」をゴディバスタイルにアレンジ。トロピカルな風味のラム
「キャプテンモルガン」で、スパイシーなミントとチョコのマリアージュをお楽しみ
いただけます。

◇Make Up Godiva メイクアップ ゴディバ (写真右から 5 番目) ¥1,600

ゴディバリキュールにブランデー、フランジェリコ、オレオ、バニラアイス
をブレンダーにかけ、仕上げにナッツリキュールとブラウニー、アーモンドスライスで
ドレスアップ。

《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/>

マリriottホテルについて

マリriott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riott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riott・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
ご確認ください。Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter (Twitter.com/Marriott,@Marriott) に
ご参加ください。

※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riott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