

Press Release

2016年2月5日

東京マリオットホテル

マリオット スプリング デイライト
Marriott 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 春のプロモーション

2016年3月1日(火)～5月31日(火)

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3月1日（火）～5月31日（火）まで、春のプロモーション『**Marriott 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、美しい景色を楽しむことができます。この庭園を望む「SAKURA テラス」でお楽しみいただけるメニューをはじめ、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、カクテルなど、麗らかな春のひとときを堪能する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、ランチはもちろんスペシャルなお花見の御供におすすめ。さらにアサリの出汁とハーブの香りが豊かなサフランのスープも一緒に。春の御殿山の景色とともに楽しみください。



期 間：2016年3月1日（火）～4月15日（金）

※4/16（土）～5/31（火）は春の食材をふんだんに使用した「SPRING テラスボックス」を提供します。

時 間：12:00～16:00（L.O.）

料 金：1名様 ¥3,900 ※2名様からのご注文とさせていただきます。

内 容：

<一の重>

仙台セリとペコリーノチーズのサラダ／炙りイカとタケノコのマリネ 桜のジュレ／グリーンアスパラガスの生ハム巻き／春野菜のスフォルマート／グリーンピースとメイプルサーモンの手まり鮓

<二の重>

春キャベツとフォアグラミートボールのスライダー／山梨県産富士桜ポークの塩麹グリル／海老クリームパイロール／ホンビノス貝の桜えびの香り焼き／国産牛のローストビーフ 露味噌のソース

<スイーツの重>

桜ショコラ羊羹 湯葉巻き上げ／桜・ホワイトチョコ・抹茶の三色菱餅風ケーキ／桜チーズ／桜マカロン／桜餅／金柑コンポート

<スープ>

アサリのサフランスープ

■SAKURA テラス

「ラウンジ&ダイニング G」の屋外スペースとして、桜の開花前の3月1日（火）に「SAKURA テラス」（131.8㎡／50席）が今年もオープン。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いたします。



SAKURA 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アフタヌーンティー。この時期の主役はもちろん「桜」。チェリースコーンに桜ショコラ羊羹、桜飴のムースなど、全 9 種の桜スイーツを堪能いただきます。海老クリームのパイロールや春食材のスフォルマートなど、セイボリーもこの時期だけの味わいで個性豊か。厳選の紅茶には、アメリカ・サンフランシスコのマイティーリーフ社のティーセレクション 10 種に中国茶が 3 種。おかわりも銘柄変更も自由なので、新緑溢れる季節、喧騒から離れた午後のひとときを心ゆくまでお楽しみいただけます。



期 間：2016年3月1日（火）～4月15日（金）
※4/16（土）～5/31（火）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-」を提供します。

時 間：13:00～16:30 (L.O.)
料 金：1名様 ¥3,600
内 容：

<Snack Plate>

前菜のプレート／スモークサーモンのサンドイッチ／海老クリームパイロール／春野菜のスフォルマート／炙りイカとタケノコのマリネ
桜のジュレ

<Sweets Plate>

桜ショコラ羊羹 桜湯葉巻き上げ／チェリースコーン（クロテッドクリーム、ハチミツ、イチゴジャム）／桜飴ムース&ホワイトチョコ&抹茶スポンジの三色ケーキ／イチゴパンナコッタ&桜ジュレ／チョコレートスティックパイ／桜マカロン チューブソース フルーツ添え／桜風味のマチエドニア／イチゴシュークリーム／桜バームクーヘン

<紅茶、中国茶またはコーヒー>

マイティーリーフ社のティーセレクション 9 種 や中国茶 4 種（東方美人・茉莉毛峰・桂花烏龍など）、コーヒーバリエーションより 5 種をお選びいただけます。

※おかわり・銘柄変更自由



マイティーリーフ社 ティーセレクション



プレミアム ダイニングコース “グラティフィケーション”

「グラティフィケーション (gratification)」＝「喜び」「満足」の言葉を冠したプレミアム ダイニングコース。「ラウンジ&ダイニング G」ならではの厳選素材をグリル料理でお楽しみいただけます。まるでスイーツのように仕立てたフォアグラの前菜には、季節のフルーツを添えて。魚料理は、築地直送の魚介をサンフランシスコ伝統の料理“チョッピーノ”スタイルでアメリカンな一品をお届けします。おまじかねのメインディッシュはビーフ 3 種を 3 通りの調理スタイルを 3 種のソースで。希少価値が高いアンガスビーフ (C.A.B. (Certified Angus Beef)) とプライムショートリブのグリルは、肉の旨味をストレートに感じる一品。そして、3 日間煮込んだ牛タンの赤ワイン煮込みは、お口の中でホロリととろける絶品の味わい。大切な人と過ごすひとときにおすすめしたいコースです。



フォアグラのブリュレ



築地より本日の魚 チョッピーノスタイル



ビーフプレート

期 間：2016年5月31日(火)
 時 間：ランチ 12:00～15:00 / ディナー 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：ランチ ¥6,000 / ディナー ¥8,500
 内 容：

グラティフィケーション ランチ

- ◇前菜
キングプロンとアボカドのサラダ
- ◇魚料理
築地より本日の魚 チョッピーノスタイル
- ◇メインディッシュ
ビーフプレート
 - ・アンガスビーフ フィレ肉のグリル
 - ・プライムリブショートリブのグリル
 - ・牛タンの赤ワイン煮込み
- ◇デザート
ニューヨークチーズケーキ
- ◇食後のお飲み物

グラティフィケーション ディナー

- ◇アミューズ
- ◇前菜
フォアグラのブリュレ
- ◇温前菜
キングプロンとアボカドのサラダ
- ◇魚料理
築地より本日の魚 チョッピーノスタイル
- ◇メインディッシュ
ビーフプレート
 - ・アンガスビーフ フィレ肉のグリル
 - ・プライムリブショートリブのグリル
 - ・牛タンの赤ワイン煮込み
- ◇デザート
シェフの創作デザート
- ◇食後のお飲み物

スプリング フルーツリキュール カクテル

バーテンダーが選んだフルーツリキュール 3 種を、春の訪れを祝うカクテル全6種にしてお届けします。マスカット、プラム、金柑のリキュールをベースに、桜を添えたマティーニや季節の和菓子や日本酒をあわせたカクテルなど、春のエッセンスを盛り込みました。桜を望む開放感溢れる空間でお楽しみいただきます。

期 間 :2016年3月1日(火)~5月31日(火)
時 間 :17:00~24:00
料 金 :1,600円



◆ミスティア (マスカットのリキュール)

◇マスカット キャンディー (写真右)

ミスティア&オレンジジュースのアイスキャンディーがシャンパンにダイブ。徐々に溶け出すキャンディーで、時間とともに変わりゆく味わいもお楽しみいただけます。

◇アップル リップ (写真左)

ミスティア&7UPのカクテルに、ミスティア・リンゴ・ヨーグルトのフォーム(泡)をトッピング。アップルスライスで仕切っているの、それぞれをお楽しみいただけます。最後は全てをミックスして、また違った味わいに。



◆プルシア (プラムのリキュール)

◇スプリング マティーニ (写真右)

ウォッカ&プルシアで作るマティーニに、桜を添えた美しい春の装い。ほんのり香る桜とお口に広がる梅の香りは、女性にぜひおすすめしたい一品です。

◇うめこうあん梅紅庵 (写真左)

茶器で供される、「日本の春」を表現した一品。プルシアを好相性の日本酒とクランベリージュースでミックス。和菓子片手に、まるでお花見のようなひとときをおとどけます。



◆キミア (金柑のリキュール)

◇ガトーキムクワント (写真右)

「金柑のケーキ」と名付けた一品は、キミア&ホワイトチョコレートリキュールで仕上げたスイートな一杯。アーモンドミルク&金柑をミキサーにかけ、フローズンスタイルで召し上がりいただくデザートカクテル。

◇カミツレ (写真左)

桜を望むテラス席での春の演出にふさわしい一品。キミア・梅酒・カモミールティーをロックスタイルで。塩昆布と一緒に、酸味と甘味をお楽しみください。

《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/

春のスイーツ&ブレッド

桜や春野菜やフルーツをふんだんにちりばめた、季節感あふれるスイーツ&ブレッド。遊び心あふれるクリエイションを、月替わりで販売します。

期 間：2016年3月1日（火）～5月31日（火）

営業時間：10:00～20:00

《Sweets》

◆3月 ホワイト ロリポップ ¥480

思わず手に取りたくなるキャンディーバースタイルのキュートなケーキ。爽やかなレモンミントクリーム&グラノーラを、カモミール&ライム風味のホワイトチョコでコーティング。



◆4月 SAKURA ムース ¥470

桜香るムース・モアローショコラ・クッキー生地 of 3層仕立て。ムースには苺のコンフィチュールをしのばせ、百合根のコンポート・酒粕のシャンティをトッピング。



◆5月 メロンのヴェリーヌ ¥480

メロンにエルダーフラワーのジュレ、アーモンドミルクのブラマンジェをあわせたヴェリーヌ。練乳シャンティやブランデーシロップでお好みの味わいに。

《Bread》

◆3月 イチゴのデニッシュ ¥280

さくさくのデニッシュにカスタードとシャンティ、2種のクリームを絞り、苺をたっぷりトッピング。ホワイトチョコのハート型デニッシュを飾ってキュートな仕上がりに。



◆4月 春野菜とベーコンのキッシュ ¥320

GGCo. で一番人気のキッシュが春の装いで登場。旬のアスパラガスや新じゃが、玉ネギ、芽キャベツなど、たっぷりの春野菜とベーコンを使った一品。



◆5月 抹茶ボストック ¥260

フランスの定番菓子「ボストック」を抹茶風味で春らしくアレンジ。抹茶シロップに漬けたブリオッシュ生地で、こし餡と鹿の子豆など、3種の豆を包みました。



《お問い合わせ先》

パストリー&ベーカリー GGCo. TEL 03-5488-3929

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

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 でご確認ください。Facebook ([Facebook.com/Marriott](https://www.facebook.com/Marriott))、Twitter ([@Marriott](https://twitter.com/Marriott)) にご参加ください。

※「ラウンジ&ダイニング G」の表示料金には、別途消費税・サービス料(10%)、「ペストリー&ベーカリー GCo」の商品には、消費税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。

- 「ラウンジ&ダイニング G」は、『OZ mall』アフタヌーンティーの 2015 年度予約数部門ランキングにて、第1位となりました。
<http://www.ozmall.co.jp/restaurant/1651/?TM=2>
- 「ラウンジ&ダイニング G」は、『一休 Com』人気レストランランキング「全国の焼肉・鉄板焼・肉料理 レストラン」にて、全国1位となりました。
<http://restaurant.ikyuu.com/rsMain/rsRankRestRsrv.asp?acd=01&rac2=&lplw=&lphi=&dplw=&dphi=&gcd=08#rstRank>

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