

Press Release

2016年5月17日

東京マリオットホテル サマープロモーション
エスケープ トゥ ビッグ アイランド
Escape to Big Island
リアル アロハ エクペリエンス
- Real Aloha Experience -

都心にいながらも、ハワイ島にショートトリップに訪れたかのような
きらめきと安らぎのエスケープを体感するプロモーション。

2016年6月1日（水）～ 8月31日（水）

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（東京都品川区 総支配人：飯田雄介）では、2016年6月1日（水）～8月31日（水）まで、ハワイ島をテーマにしたサマープロモーション『**Escape to Big Island - Real Aloha Experience -**』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」と共催にて、エグゼクティブシェフ ^{ジェイソン カネコア} Jayson Kanekoa（以下、カネコアシェフ）を招聘、本場のハワイアンキューイジースを楽しむランチ&ディナーを提供（7/15～7/17 はシェフが来日）する他、御殿山庭園の緑を望むテラスで供するギャザリングメニュー、ハワイ島にインスパイアされた遊び心いっぱいのスイーツ&ブレッド、カクテルなど、ホテルオリジナルメニューも充実。さらに、カネコアシェフと共にマーケットを探訪しハワイアンランチを楽しむツアーイベントや、朝ヨガを体験するアクティビティなど、ハワイ島へショートトリップに訪れたかのような、きらめきと安らぎのエスケープを堪能するプログラムを提供します。



■「ハワイ島」のマリオットホテルとの共催で、現地の魅力を再現

オアフ島をはじめ、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。中でもハワイ島は、美しい海に豊かな自然、キラウエア火山、そしてローカルフードなど、たくさんの魅力があふれる島。本フェアではそんなハワイ島にある「ワイコロア・ビーチ・マリオット・リゾート&スパ」との共催で実現します。同じように緑に囲まれ、都心ながらも隠れ家のような魅力がある東京マリオットホテルが、まるでハワイ島に旅したかのようなひとときを提供。洗練されたスタイルと安らぎの時間に包まれたリゾートエクスペリエンスを再現します。



ワイコロア・ビーチ・マリオット・リゾート&スパ



ハワイ島 キラウエア火山

1. プロモーションメニューのご紹介

Waikoloa Beach Marriott Lunch & Dinner

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監修メニュー

ワイコロア・ビーチ・マリオット ランチ&ディナー

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} Jayson ^{カネコア} Kanekoa 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。ランチ限定のオリジナルハンバーガーは、瑞々しいパイナップルと鰻のタレの絶妙なコンビネーションが見事。

ディナーコースでは、ハワイ州のコンテストで何度もタイトルを獲得したカネコアシェフのシグネチャー料理「ポケ」をはじめ、本場の美味をお楽しみいただけます。7月15日(金)～17日(日)は、カネコアシェフが来館、自らランチとディナーで腕を振ります。



期 間：2016年7月15日(金)
～8月31日(水)

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：アロハバーガー (スープ付) ¥2,800/ワイコロアディナー ¥8,500

イメージ

～MENU～

Aloha Burger アロハバーガー

- ◇スープ
トマトと蟹のビスク
- ◇ハンバーガー
アロハバーガー



イメージ

Waikoloa Dinner ワイコロアディナー

- ◇アミューズ
シュリンプクラブケーキ
パイナップルとアボカドのレリッシュ添え
- ◇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ケ
- ◇メインディッシュ *お好みを一品チョイス
アヒの炙り カフィアライムとココナッツカレー
ソース添え/ポークリブとグアババーベキュー
ラブ/牛フィレ肉ステーキ スモークトリュフと
ローストガーリックバター
- ◇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・ピーチ・マリOTT・リゾート&スパ エグゼクティブシェフ

Jayson Kanekoa ジェyson カネコア

ハワイ島ククイハエレ出身。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 ポケ大会グランドチャンピオン 2 回、サムチョイポケコンテスト 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ダンスが、週末のディナータイムを演出します。

期 間：2016年7月15日（金）～8月26日（金）

上記期間の毎週金曜日（予定）

時 間：①19:30～20:00 ②21:00～21:30 1日2回公演

場 所：ラウンジ&ダイニング G



《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 19 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。

Hawaiian Delight ハワイアン ディライト

ハワイ島でお馴染みのローカルフードを、「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たギャザリングメニューです。タロイモ風味のブレッドでカルアピッグをロールした創作料理や、ロコモコをスライダバーガーに仕立てた一品など、クリエイティブなアイテムが並びます。ドリンクフリーフロープランでは、プレミアム トニックウォーター「Fever-Tree (フィーバーツリー)」のカクテルをはじめ、シャンパンまでも、心行くまで堪能。御殿山の緑をバックに、開放的なテラスで夜風に吹かれて、リゾート気分を満喫いただけます。



期 間：2016年6月1日(水)～8月31日(水)

時 間：17:00～21:00 L.O.

料 金：1名様 ¥4,650 (2名様より)

※ドリンクフリーフロープラン
上記料金を¥2,500 追加



～MENU～

トルティーヤチップス&タロイモチップス1台

※ワカモレはテーブルでお作りします。

<アペタイザー>

ロコモコ風スライダバーガー/タロブレッドの

カルアピッグロール/スモークサーモンのロミロミ ガスパチョ仕立て

ガーリックココナッツシュリンプ/マヒマヒのフリットフルーツマリネ

オゴと岩ノリのアヒポキ

<メインプレート>

モチコチキン/アンガスビーフ スパイシーケイジャン風味/

マウイオニオンと夏野菜のグリル/ファイヤーBBQ バックリブ/

クリスピーポテトフライ/厚焼きタマゴとスパムオニギリ

<デザート>

ハウピア&パイヤ (マンゴーレモングラスマリネ) /パインロティー

コナコーヒーティラミス ココナッツ風味ライスパフ添え

Big Island Cocktails ビッグアイランドカクテル

夕暮れのハワイ島のビーチで楽しむような、トロピカルカクテル 4 種がラインナップ。キラウエア火山からインスパイアされたカクテルなど、目にも楽しく、召し上がって美味しい一品を、緑に包まれ、解放感あふれるアトリウム空間で満喫いただけます。

期 間：2016 年 6 月 1 日（水）
～8 月 31 日（水）
時 間：12:00～24:00
場 所：ラウンジ&ダイニング G
料 金：各¥1,600



～MENU～

1.Rainbow Gin Tonic レインボウ ジントニック

フィーバーツリー・ジントニックにカラフルなタピオカを入れ、爽やかな印象に。ロコに人気のレインボウシェーブアイスをイメージし、キャンディーを飾りました。

2.Lava Flow ラヴァ フロー

今ハワイ島で一番人気のカクテル。ラムにバナナ&ココナッツジュース、ストロベリーシロップを注ぎ込み、キラウエア火山から流れ出る溶岩をイメージ。デザート感覚の甘いカクテルです。

3. Acai Bowl アサイーボウル

ハワイ島の朝食「アサイーボウル」をカクテルに。ベースのピーチリキュールに、アップルジュース&マンゴーシロップをブレンド。グラノーラと一緒に召し上がれば、まるで本物のアサイーボウルのような味わいです。

4. Coconuts Pan Cake ココナッツパンケーキ

卵のリキュール「アドボカート」にココナッツリキュール&ミルクを注ぎシェイク。ハワイ島名物「ココナッツパンケーキ」を表現したスイートな一品です。

Fever-Tree (フィーバーツリー) について

2005 年に創業されて以来、10 年間で世界 53 ヶ国に広まり急成長をとげているミキサー（カクテルの割り材）のパイオニア的ブランド。NY のミシェラン 3 つ星レストラン「Eleven Madison Park」やデンマークの奇オレネ・レゼピによる「NOMA」を含む「世界の Best10 レストラン*」の 7 店舗で使用されています。

*イギリスの飲料業界誌「レストラン」が毎年開催する「The World's Best Restaurants」ランキング



ALOHA Afternoon Tea アロハ 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大人気のアフタヌーンティー。この夏はハワイ島の爽やかな陽気をイメージし、ローカル食材をふんだんに盛り込んだスイーツ 10 種をオンメニュー。ハウピアやマラサダ、コナコーヒー、マカダミアナッツなど、お馴染みのフードを可愛らしいプティスイーツで再現。スナックプレートもカルアピッグやロミロミ サーモンなど、充実のラインナップでお届けします。お飲物はマイティーリーフ社のティーセレクションに加え、ハワイの定番ドリンク「プランテーションアイスティー」も登場。おかわりも銘柄変更も自由なので、まるでハワイ島で過ごす、喧騒から離れた午後のようなひとときを心ゆくまでお楽しみいただけます。

期 間：2016年6月1日（水）～7月31日（日）

時 間：13:00～16:30 L.O.

料 金：1名様 ¥3,600

内 容：



<Snack Plate>

タロブレッドのカルアピッグロール/
スモークサーモンのロミロミ ガスパチョ
仕立て/アボカド トルティーヤチップス
/ガーリックココナッツシュリンプ

<Sweets Plate>

ミニマラサダ/ハウピアパフ/タロイモコーン/グアバムース/
ヴァージンマイタイゼリー/コナコーヒーティラミス ココナッツ風味/
カップケーキ トロピカルクリーム/バナナポップコーン/マカダミアチョコレートバー

<紅茶、中国茶またはコーヒー>

プランテーションアイスティーはじめ、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



《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/g>

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：2016年6月1日（水）～8月31日（水）
時 間：10:00～20:00

《Sweets》



1. ハワイアン ヴェリーヌ ¥500

ココナッツのブラマンジェに 2 色のジュレとラム風味のパン。夏のハワイ島をイメージした爽やかなグラスデザートです。

2. ヴォルケーノ ¥470

噴火するキラウエア火山を模ったユニークなフォルム。グァバムースの中に、シトラスジュレとハチミツクリームを。酸味の効いたラズベリーで流れる溶岩を表現しました。

3. マンゴーハウピアタルト ¥450

マンゴータルトとタロイモスイートポテトのコラボレーション。たっぷりのフレッシュマンゴーの中には、パッションクリームが隠れています。

《Bread》

1. マラサダ ¥190

ハワイ島定番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。生地の外側は、カリッとしていて、内側はもちもちの食感が楽しいブレッド。



2. クロサダ ¥220

クロワッサンとマラサダを融合させたハイブリッドブレッド。サクサクのクロワッサン生地の中には、ハウピアクリームをたっぷりと入れました。

3. キラウエア カレーパン ¥240

スパイスの効いたレッドカレーを黒い竹炭パンで包みました。上から覗く真紅のカレーは、マグマ煮えたぎるキラウエア火山の噴火口をイメージしました。

Hawaiian Deli ハワイアンデリ

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デリシリーズ。ハワイ島でも人気の「カルアピッグ」をアレンジしたサンドイッチはじめ、ボリュームたっぷりの4種に、食材やトッピングにこだわったサラダ2種、フルーツの甘みだけで作ったヘルシーなアサイーボウルが登場です。



期 間：2016年6月1日（水）～8月31日（水）
時 間：10:00～20:00
料 金：各¥500

～MENU～

サンドイッチ

- ・カルアピッグサンド
- ・スパイシーチリチキン
- ・マヒマヒフィッシュサンド
- ・ハワイアン BLT サンドイッチ

サラダなど

- ・海老とミックスビーンズのサラダ
- ・ロミロミサーモンサラダ
- ・アサイーボウル

《ご予約・お問い合わせ先》

ペストリー&ベーカリー GG Co. TEL 03-5488-3929

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

2. アクティビティのご紹介

Chef Shuttle ～Hawaiian Culinary Journey～ シェフシャトル

ハワイ島から来日するジェイソン・カネコアシェフが贈るエクスクルーシブなイベント。シェフと共に体験するハワイ島で大人気のツアー型イベントを日本で初めて再現します。ゲストと共にマーケットを探訪し、食材を買い出し。皆が食べたいハワイアンランチをシェフが創作。現地でしか味わえないような、珍しい料理に出会えるかもしれません。ランチの出来上がりを待つ間には、ネイティブハワイアンによるレイメイキング・ワークショップもお楽しみいただけます。



日時：2016年7月16日（土）9:00～14:30
料金：1名 ¥9,000 ※税金・サービス料込み
内容：・ハワイアンランチ ・マーケット～ホテル間の送迎
・ハワイアンレイ（花飾り）メイキングカルチャーショップ

【ツアースケジュール】

9:00 カネコアシェフと料理の相談
10:00 築地市場へ移動～食材をショッピング
11:40 ホテルへ戻り、料理を待つ間、レイメイキングカルチャーショップ
12:30 ランチ
14:00 終了予定

※ご予約はホームページにて5月28日（土）10:00より承ります。 www.tokyo-marriott.com/chefshuttle

Wellness Marriott vol.4 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：2016年8月6日（土）
9:00～12:00
料金：1名様 ¥5,000 ※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
場所：東京マリオットホテル 宴会場・フォレスト チャペル

※ご予約はホームページにて5月28日（土）10:00より承ります。 www.tokyo-marriott.com/wellness4

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。

インスタグラムキャンペーン Marriott Aloha Experience

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インスタグラムへの投稿と、ホテルオフィシャルインスタグラムのフォローで、豪華賞品をプレゼントします。

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/bigisland



【対象期間】2016年6月1日(水)～8月31日(水)

【参加手順】東京マリオットホテルにて上記期間開催する「Escape to Big Island」プロモーションで。お食事やイベント等をご利用時の写真と共に、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インスタグラム(@tokyomarriott)をフォローしてください。最も魅力的な投稿には、賞品をプレゼントします。

【選考基準】ハワイ島とマリオットホテルの魅力を最も表現した投稿

【賞品】1等/ハワイ島 ワイコロア・ビーチ・マリオット・リゾート&スパ

3泊ペア宿泊ご招待券(1組2名様)

2等/東京マリオットホテル 「デラックス・キング」

1泊ペア宿泊ご招待券(1組2名様)

3等/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)



《イベント・キャンペーンのお問い合わせ先》

イベント係 TEL 03-5488-3913 event@tokyo-marriott.com

後援：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『Escape to Big Lslandy』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

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、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ています。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でホテルのポイントや、航空会社のマイルを獲得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。

※「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。

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