

東京マリオットホテル

東京都品川区北品川 4-7-36

Press Release

2016年8月26日

東京マリオットホテル 信州 フームズ トウ ュ ア テーブル **Shinshu Farms to Your Table**

信州の秋の実りを、御殿山のダイニングテーブルへ。
東京マリオットホテル開業以来初の日本食材をクローズアップした
秋のシーズナルメニュー。

2016年9月1日（木）～11月30日（水）

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9月1日（木）～11月30日（水）まで、信州の秋の実りを東京・御殿山でお楽しみいただく「Shinshu Farms to Your Table」を開催します。1階レストラン「ラウンジ&ダイニング G」では、山々に囲まれた郷土色豊かな食材をシェフが厳選し匠の技でアレンジ、バラエティー豊かなグリル料理コースや、旬の食材を集めたブッフェコースを提供いたします。また、レストランに隣接するショップ「ペストリー&ベーカリー GGCo.」では、信州の野菜やフルーツを使った秋ならではのスイーツやブレッドをお届けいたします。秋風が心地よく、味覚も豊富なこの時期に、きらめく秋のひとときをお楽しみください。



(左) プロモーション料理イメージ
(右上) 紅葉の御殿山庭園 (右下) オータムカクテルー信州オーチャード

Lounge & Dining G ラウンジ&ダイニング ジー

Shinshu Grilled Combo Dinner 信州グリルコンボディナー

信州の滋味あふれる秋の実りを余すところなくお楽しみいただく「ラウンジ&ダイニング G」のシグニチャーディナー。メインは、立科高原豚や信州ハーブ鶏など信州ブランドの肉をジューシーなグリル料理で一度に味わえる贅沢なメニューです。食後のデザートは、信州産りんごを使った甘酸っぱいジュレや栗入りショコレートマカロンなど、秋の夜長にじっくり心ゆくまでお楽しみいただける厳選コースです。



期 間：2016年9月1日（木）～
11月30日（水）
時 間：17:00～22:00 L.O.
場 所：ラウンジ&ダイニング G
ダイニングエリア
料 金：ディナーコース 1名様 ¥6,500
(2名様より)

◇アペタイザープレート

- ・信州サーモンのマリネ
- レモンコンフィチュールドレッシング
- ・フォアグラのテリース 鴨のロースト
- 信州りんごのピューレ
- ・野菜とキノコのキッシュ

◇スープ

- キノコのポタージュ

◇メイングリルコンボ

- ・立科高原豚のグリル
- ・信州ハーブ鶏グリル
- ・蓼科牛ランプのグリル
- ・信州野菜の付け合わせ

◇デザート

- ・ブルーベリーレアチーズ
- ・信州のりんごのジュレ
- ・栗入りショコレートマカロン

◇食後のお飲み物

Shinshu Gourmet Plate Lunch 信州グルメプレートランチ

平日限定でお届けするランチコースでは、前菜からデザートまで信州の食材をテーマに提供いたします。メインには、「ラウンジ&ダイニング G」のシェフの技が光る素材の旨みを巧みに活かしたグリル料理を手頃なサイズでご提供します。温かいキノコのポタージュと共にをお楽しみください。開放感あふれる空間は、非日常のランチタイムを演出し、プライベートにもビジネスシーンにもご利用いただけます。



期 間：2016年9月1日（木）～11月30日（水）
時 間：11:00～14:30 L.O.
場 所：ラウンジ&ダイニング G ダイニングエリア
料 金：ランチコース 1名様 ¥3,500

◇前菜

- 5種の盛り合わせ

◇スープ

- キノコのポタージュ

◇メインディッシュ

- ・立科高原豚グリル
- ・鶏モモ肉のコンフィ青唐辛子味噌焼
- ・アンガスビーフハンギングテンダー
- ・信州野菜の付け合わせ

◇デザート

- ・ブルーベリーレアチーズ
- ・信州のりんごのジュレ
- ・栗入りショコレートマカロン

◇食後のお飲み物

Shinshu Weekend Lunch Buffet 信州 ウィークエンド ランチブッフェ

御殿山庭園を望む自然に囲まれたアトリウム空間でお楽しみいただく土日・祝日限定のランチブッフェでは、信州の秋の味覚を彩り豊かにお届けいたします。メインディッシュには、信州の様々な肉料理をはじめ、東京マリオットホテルが誇るグリル料理を一品お選びいただきテーブルにお持ちします。デザートブッフェには信州のフルーツ、葡萄や洋ナシなどを使ったスイーツを心ゆくまでご堪能ください。



ブッフェ イメージ

期 間：2016年9月3日（土）～11月27日（日）※土・日・祝日限定
時 間：12:00～14:30 L.O.
料 金：大人1名様 ¥4,800～ 子供（4～12歳）1名様 ¥2,800～

～MENU～

- ◇前菜のブッフェ
 - ◇サラダのブッフェ
 - ◇季節のスープ：キノコのポタージュ
 - ◇パスタ：カボチャとゴルゴンゾーラのニヨッキ
 - ◇メインディッシュ
 - ・立科高原豚グリル
 - ・信州ハーブ鶏のグリル
 - ・蓼科牛ランプのグリル (+¥1,500)
- 上記を含む8品からお好みの1点をお選びいただけます。

- ◇デザートブッフェ

Autumn Cocktails - Shinshu Orchard - オータムカクテル - 信州オーチャード -

信州のフルーツをまるごと使った果実感溢れるカクテルを月替わりで 3 種ご提供。みずみずしい香りのフルーツを活かしたカクテルは、それぞれの個性に合わせたリキュールでブレンドし、味わい深く仕上げました。開放感あるアトリウム空間で大人の至福のひとときをお過ごしください。

期 間： 2016 年 9 月 1 日（木）～ 11 月 30 日（水）
時 間： 12:00 ～ 24:00
場 所： ラウンジ&ダイニング G バーエリア
料 金： ¥1,400



◇9月：梨のフローズン

梨のリキュールと果実をたっぷり使用しシャリシャリとした食感と爽やかな甘みが印象的な一品。お好みで、長野県産の日本酒をかけることで、きりっとした大人の味わいでもお楽しみいただけます。

◇10月：ラム&グレープ

秋を代表するフルーツ、葡萄を贅沢につかったカクテル。果実の甘さを引き立てるラム酒とマスカットのリキュールをあわせ、華やかな香りが堪能いただける一品です。



◇11月：まるごとアップル

ジンをベースに、りんごを丸ごと一つ使いブレンドした、見た目もりんご果実そのもののようなカクテル。ドライジンとフルーツの酸味でさっぱりとした口当たりの一品です。

※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。

《ご予約・お問い合わせ先》

ラウンジ&ダイニング G TEL 03-5488-3929

Email : info@tokyo-marriott.com HP : <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

Shinshu Sweets & Bread 信州スイーツ&ブレッド

信州のフルーツ、食材をふんだんにちりばめた、秋の季節感あふれるスイーツ&ブレッド。月替わりでバラエティーに富んだアイテムでお届けします。

期 間： 2016年9月1日（木）～ 11月30日（水）

時 間： 10:00～20:00

《Sweets》

◆9月：巨峰のレアチーズ ¥450

長野県産の巨峰トッピングが印象的なレアチーズケーキ。皮ごとまるまる使ったジュレとカシスの酸味を加えたクリームを包みこみました。



◆10月：ショコラポワール ¥450

信州産の洋ナシと、様々な食感のチョコレートをあわせました。ベースのビスケット生地、ムース、板チョコと洋ナシのコンポートをお楽しみの後は、カシスのシロップでお好みの味わいに。

◆11月：ガトーポンム ¥450

果汁が多く甘みが特徴の信州赤りんごを使ったガトー。香りの相性のよいシナモンが香るアーモンド生地にりんごのコンポートのスライス、フランを重ね焼き上げました。上にはアールグレイクリームをトッピング。

《Bread》

◆9月：パン オ ヴァン ルージュ ¥260

ワインの名醸地・信州の赤ワインで生地を仕込み、練り込むイチジクやクルミも赤ワインで漬けた、香り豊かなセミハードパン。中にクリームチーズを包みこんだ贅沢な一品。



◆10月：信州きのこのタルティーヌ ¥280

3種の信州産きのこ（エリンギ・まいたけ・しめじ）をベーコン、じやがいもと共にタルトに盛り付けました。信州味噌を加えた特製ベシャメールソースがアクセントです。

◆11月：信州リンゴのクイニーアマン ¥260

人気のクイニーアマンに信州産のリンゴとカマンベールチーズを包みこみました。香ばしい生地と、塩気の感じられるバターたっぷりの内側の層が、ジューシーなリンゴと相性抜群です。

※上記表示料金は、消費税を含んだ料金でございます。

《ご予約・お問い合わせ先》

ペストリー&ベーカリー GGC. TEL 03-5488-3929

Email : info@tokyo-marriott.com HP : <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/ggc>

Travel Brilliantly to Karuizawa

トラベル ブリリアントリー トゥー 軽井沢

LINE@ 友達登録で軽井沢マリオットホテル宿泊券があたるキャンペーン

信州をテーマにお贈りする秋のキャンペーンとして、東京マリオットホテル LINE@公式アカウントに友達登録をしていただいた方の中から、軽井沢マリオットホテル（2016年7月29日オープン）の宿泊券を、期間中毎月一組の方にプレゼントいたします。



軽井沢マリオットホテル 客室イメージ

期 間：2016年9月1日(木)
～ 11月30日(水)
賞 品：軽井沢マリオットホテル
1泊ペア宿泊ご招待券
(9月、10月、11月毎月一回抽選)



■応募方法

東京マリオットホテルLINE@公式アカウントを友達登録いただき、LINE公式アカウント内のキャンペーンサイトよりご応募ください。毎月月末に厳正なる抽選の上、当選者に通知させていただきます。

詳細はこちら <http://www.tokyo-marriott.com/karuizawa>

※ご応募は、お一人様につき1回とさせていただきます。

※賞品のお届け先は、日本国内に限らせていただきます。

※ご宿泊券に、交通費は含まれません。

軽井沢マリオットホテル

2016年7月29日、世界約50カ国に500軒のホテルとリゾートを展開するグローバルホテルブランド「マリオットホテル」の日本国内における5軒目のホテルとして、「軽井沢マリオットホテル」が長野県軽井沢町に誕生いたしました。東京から新幹線で約70分、四季折々の美しい自然や瀟洒な街並み、温泉、グルメなど、本格的なリゾートライフを楽しめるデスティネーションとして日本全国から高い人気を誇る軽井沢は、近年では海外からの旅行者の訪問先としても注目されています。「軽井沢マリオットホテル」は、ゆとりあるモダンな空間とマリオットのインターナショナルなおもてなしで、世界中からの旅行者に、きらめくような軽井沢の旅をお届けいたします。

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

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 中村・黒田

E-mail: press@tokyo-marriott.com

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