

Press Release

2016年11月10日

東京マリオットホテル

開業3周年記念

ア ニ ュ ー ヨ ー ク シ テ ィ ク リ ス マ ス
A New York City Christmas

スタイリッシュなニューヨークシティのクリスマスをテーマに
ホリデーシーズンのレストランメニューやイベント情報

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12月1日(木)～12月25日(日)まで、開業3周年記念プロモーション『A New York City Christmas』を開催します。マリオットホテル発祥のアメリカ、中でもスタイリッシュなニューヨークシティのクリスマスにインスパイアされたディナーや、ゴールド&ブラックで飾ったクリスマスツリー、キッズ向けイベントなど、きらめくクリスマスシーズンに、多彩なプログラムをホテル全館にてお届けします。



クリスマスディナーコース「Glisten Dinner グリステン ディナー」

New York City Christmas Dinner ニューヨーク シティ クリスマス ディナー

4日間限定でお届けするエクスクルーシブなクリスマスディナーは、アートとエスニックの要素を持つニューヨークシティのダイニングにトリップしたような2つのコースをご用意。贅沢な冬の食材をふんだんに使用したメニューを2人でゆつくりとお楽しみいただく「グリステン ディナー (Glisten Dinner)」と、シェアしてお楽しみいただくコース仕立ての「ブリリアント ディナー (Brilliant Dinner)」の2種類のディナーコースよりシチュエーションにあわせてお選びください。

期 間：2016年12月22日(木)～12月25日(日)

時 間：17:00～19:00、20:00～22:00 (2部制) *22日は17:00～22:00

料 金：・グリステン ディナー 1名様 ¥12,000

・ブリリアント ディナー 1名様 ¥10,000 (2名様より)

Glisten Dinner グリステン ディナー



◇アミューズ

・ラズベリー風味のチーズマシュマロ

◇オードブル

フォアグラムスのパレット仕立て リンゴのビュレとポルトの香り

◇スープ

ポストグラムチャウダースープ トマトのビュレを添えて

◇魚料理

アワビのスチーム、ワカメのプレゼとアスパラのグリル 岩のりソース

◇メインディッシュ

アンガス牛フィレ肉のグリル 根菜のリヨネーズとワサビのソース
または

信州産鹿肉のロースト 胡桃が香るバルサミコソース

◇デザート

ホワイトチョコレートムース あまおうのスープと共に

◇食後のお飲み物

Brilliant Dinner ブリリアント ディナー



◇アミューズ

◇スターター

ホールレタスのコブサラダ

◇シーフードコンボ

ハーフロブスターのグラタン テルミドール風

サーモンのロースト

帆立貝のグリル

根菜のリヨネーズ

◇メインディッシュ

牛肉3種の食べくらべ (ロース、サガリ、ミスジ)
紅塩と燻製塩をそえて

◇デザート

ホワイトチョコレートムース あまおうのスープと共に

◇食後のお飲み物

Winter Cocktails ウィンターカクテル

ニューヨークシティのラグジュアリーな夜をイメージしたカクテル 3 種にリオットの遊び心をちりばめてお届けします。ウイスキーをベースにきりっとした味わいのステアカクテルや、アイリッシュクリームリキュールを使ったデザートのようなカクテル、さらに東京リオットホテル開業 3 周年を記念したカクテルとして、リオットならではのダイナミックなビーフマティーニをお楽しみください。

期 間：2016 年 12 月 1 日（火）～ 2017 年 2 月 28 日（火）

時 間：17:00～24:00

●ブレイクウォーカー ¥1,600

まるでニューヨークのモダンアートのようなウイスキーカクテル。ジョニーウォーカー ダブルブラックに、コーヒーリキュールをミックスし、奥深い香りをお楽しみいただけます。アクセントにビターチョコレートと相性抜群のオレンジピールを添えました。



●ベイリーズ ファッジ ¥1,800

ニューヨークのバーが魅せる甘い誘惑をイメージしたスイーツカクテル。アイリッシュクリームのリキュールをベースにワッフルやイチゴのトッピングが華やかで、カクテル、シェイク、そしてデザート、全ての要素をミックスしたスイーツ好きにはたまらない一品です。



●3周年記念カクテル ビーフマティーニ ¥1,500

グリルレストランならではの記念カクテル。レストランのシグニチャービーフであるアンガス牛の牛脂をプレミアムジンにインフュージョンした飲み応え抜群のマティーニです。ビーフステーキとのペアリングをお楽しみください。



Winter Afternoon Tea ウィンターアフタヌーンティー

ぬくもりが恋しくなるウィンターシーズンにぴったりのウィンターアフタヌーンティー。ジンジャースコーンやフォンダンショコラなどホットスイーツのプレートをご用意。マリOTTレッドのベリーシロップをご自身で追加して色・味の変化楽しむフルーツゼリーと共に、フォアグラのサンドイッチや、サーモンのシトラスフルーツキャビアのせのほか、贅を極めたセイボリーをラインナップ。焙煎したての風味豊かなハンドドリップコーヒーや、お好みのティーセレクションと共に心ゆくまでご堪能ください。



期 間：2016年12月1日（木）～2017年2月28日（火）

時 間：13：00～17：00（土・日・祝日 2時間制 ①13：00～15：00 / ②15：30～17：30）

料 金：1名様 ¥4,000

内 容：

<Sweets Plate>

シトラスゼリー ベリーシロップ添え／ラズベリー ガナッシュボンボン／
ストロベリーのダークチョコレートディップ／柚子ヨーグルトのムース／
マリOTTオリジナルチョコレート（ダーク・ミルク）

<Hot Sweets Plate>

ジンジャースコーン（クロテッドクリーム、アーモンドハチミツ、オーガニックストロベリージャム添え）／トンカ豆のクリームブリュレ／フォンダンショコラ

<Snack Plate>

フォアグラのサンドイッチ／クリームチーズとドライマンゴーのサンド／
ポンデケイジョ 鴨のパストラミ／サーモンのシトラスフルーツ キャビアのせ／
ミートパイ／ドライフルーツ

※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 GGCo. パストリー&ベーカリー GGCo.

シックな大人のニューヨークシティをイメージしたクリスマスアイテムを、東京マリオットホテルならではの遊び心とシェフのこだわりと共に表現しました。ニューヨークのモダンアートを彷彿とさせるケーキやアメリカンスタイルのブレッド等全6種をお楽しみください。

Christmas Cake クリスマスケーキ予約



ご予約期間：

2016年12月18日（日）まで

お渡し期間：

2016年12月22日（木）～12月25日（日）

◆ショコラ イン レッド ¥5,000

ニューヨークのモダンアートを彷彿とさせるショコラ・ブリュレなどの6層仕立ての贅沢なケーキ。

◆スノー ホワイト チーズケーキ ¥5,000

リンゴのジュレとクリーム、紅茶のビスキュイが絶妙なマリアージュを奏でるレアチーズケーキ。

◆マリオット クリスマス ショートケーキ <小>¥3,500 <大>¥5,000

開業以来定評のある、低脂肪かつ甘さ控えめなアメリカンスタイルのショートケーキ。

*表示料金に別途消費税を加算させていただきます。

Christmas Bread クリスマスブレッド販売



販売期間：

2016年12月25日（日）まで

◆シュトーレン <小> ¥1,200 <大> ¥2,200

「メーカーズ マーク」のバーボンをしりばせた味わいも香りもまさに大人のシュトーレン。

◆カイングラ ¥1,200

ホームパーティーなどの集まりにおすすめのシェアしてお楽しみいただけるデニッシュ。

◆クリスマス カンパーニュ ¥600

ベリーやナッツをたっぷり練りこんだマリオットレッドをまとったハードブレッド。

*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》

パストリー&ベーカリー GGCo. TEL 03-5488-3929

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

クリスマスケーキ予約専用 WEB サイト

HP: <http://www.tokyo-marriott.com/2016christmasCake>

【ご宿泊プラン】 Brilliant Christmas 2016 クリスマス デイナー付プラン

清々しい冬の空気に包まれる御殿山がイルミネーションでより一層美しくきらめくクリスマスシーズンにお贈りするニューヨークシティをテーマにした珠玉のプラン。お二人の特別なひとときを彩るクリスマスディナーは、ピアノの生演奏と共にラウンジ&ダイニング G ならではのアメリカングリル料理をお楽しみください。洗練されたゆとりある客室でのご滞在の翌朝は、優しい冬の陽光が降り注ぐ広大なアトリウム空間で、朝食ブッフェをご堪能いただき、正午までのレイトチェックアウトでゆっくりお過ごしください。



- 期 間：2016年12月22日（木）～12月25日（日）
- 料 金：1室 ¥47,000～（サービス料・消費税込／宿泊税別）
*2名様1室ご利用時の料金
*料金は利用日により異なります。
- 内 容：
・デラックスキング（36㎡/38㎡、4～20階のお部屋をご用意いたします）
・クリスマスディナー「ブリリアント デイナー」
・ブッフェのご朝食
・レイトチェックアウト（12時）
*21～25階のエグゼクティブフロアや、スイートルームのご滞在プランもございます。詳しくはお問い合わせください。

《ご予約・問い合わせ先》

宿泊予約係 TEL 03-5488-3939

Email: reservation@tokyo-marriott.com HP: www.tokyo-marriott.com/stay/

Christmas Tree クリスマス ツリー

東京マリオットホテルのエントランス前には、都会的でシックなニューヨークシティをイメージした、ゴールド&ブラックの高さ4.5メートルのクリスマスツリーを設置致します。

また、ホテルが立地する御殿山トラストシティ広場でも、きらめくイルミネーション装飾をお楽しみいただけます。

日 時：2016年12月25日（日）まで
（点灯 17：00～24：00）



Kids' Marriott vol.4 親子でトライ！クリスマスブッシュドノエル作り体験



クリスマスシーズンのシグニチャーケーキ「ブッシュドノエル」作りを、東京マリオットホテル ペストリーシェフのレクチャーで、楽しみながら体験いただけます。手作りケーキでお祝いする忘れられないクリスマスを演出いたします。

日 時：2016年12月15日（木）15:00～18:00
料 金：1組 ¥7,500（大人1名様＋お子様1名様）
*追加料金 1名様につき 大人 ¥4,500 お子様 ¥3,000
*税金・サービス料込
*主に4～9歳のお子様を対象
内 容：・親子でブッシュドノエル作り体験
・クリスマスブッフェ

*ご予約は、下記東京マリオットホテル公式ホームページにて11/14（月）10:00より承ります。

<http://www.tokyo-marriott.com/event/>

Kids' Marriott

スイーツ作りなどのワークショップからホテルマン職業体験まで、東京マリオットホテルならではのきらめくようなゲストエクスペリエンスをお届けする親子参加型イベントを定期的開催。親子で絆を深める機会の提供と、思い出作りをサポートしています。

3rd Anniversary Campaign 開業3周年記念 キャンペーン

New York Brilliant Experience ニューヨーク ブリリアント エクスペリエンス

東京マリオットホテルは 2016 年 12 月 3 日（土）に開業 3 周年を迎えます。これまでの皆様のご愛顧に感謝をこめて、ニューヨーク マリオット マーキスの宿泊券や東京マリオットホテルの宿泊券が当たるキャンペーンを開催します。ウェブで簡単なアンケートにお答えいただき、お申込みいただいた方に、抽選で下記賞品をプレゼントいたします。

期 間：2016 年 12 月 1 日(木)～
2017 年 1 月 31 日(火)

賞 品：

- ① ニューヨーク マリオット マーキス
2 泊ペア宿泊ご招待券 (1 組 2 名様) 素泊まり
- ② 東京マリオットホテル
1 泊ペア宿泊ご招待券 (3 組 6 名様) 朝食つき



■申込方法

下記ホームページの応募フォームよりご応募ください。

<http://tokyo-marriott.com/special/winter/newyork.html>

※応募締切り 2017 年 1 月 31 日（火）後、厳正なる抽選の上、当選者様に通知させていただきます。

※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、ホテルまでの交通費は含まれておりません。

ニューヨーク マリオット マーキスについて

タイムズスクエアの中心部に位置し、ニューヨークのエンターテインメントスポットへのアクセスも至便、市内各地へのお出かけに便利な地下鉄各線にも近い、ワンランク上のホテルです。ニューヨークシティでも最大級の広々とした客室で、有名なブロードウェイの喧騒を忘れてリラックスとリフレッシュの時間をお過ごしいただけます。館内では、ホテルを代表する屋上の回転レストラン「The View」で、ニューヨークの街の絶景とともに美味しいお食事をどうぞ。新設された屋外ラウンジでは軽食やお飲み物をお楽しみいただけます。

《ご予約・お問い合わせ先》

イベント係 TEL 03-5488-3913 mail: event@tokyo-marriott.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、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 でご確認くださいか、Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter (Twitter.com/Marriott、@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 マーケティング部 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