

## Press Release

### 東京 Marriott ホテル

上質なオーストラリア食材と爽やかな柑橘のマリアージュを堪能する

ジーズ グリル ディナー コース スプリング

## 「G's GRILL DINNER COURSE -SPRING-」 発売

期間：2024年3月1日(金)～5月31日(金)

ラウンジ ダイニング  
場所：Lounge & Dining G (ホテル 1階)



「G's GRILL DINNER COURSE」イメージ

東京 Marriott ホテル（東京都品川区、総支配人：佐藤巨輔<sup>なおよし</sup>）では、2024年3月1日(金)～5月31日(金)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて春のディナーコース「G's GRILL DINNER COURSE -SPRING-」の提供を開始いたします。

モダンオーストラリアレストランにて研鑽を積んだ新シェフ 鈴木 勇一がおくる、東京 Marriott ホテルとしては初のモダンオーストラリア料理にフォーカスを当てた全6品のディナーコース。日々様々な人種が行きかう東京 Marriott ホテルにて多民族国家ならではのマルチカルチャーや素材を生かした自由な発想が特徴のモダンオーストラリア料理を通して、新たな食の楽しみを発見して欲しいというシェフの想いを込めました。ブラックアンガス牛、タスマニアサーモンやロックロブスターなど上質なオーストラリア食材と柑橘類を組み合わせ、食材の魅力をより一層際立たせるなど、シェフのセンスとスキルで春らしいメニューを提供いたします。

上質な食材を使用し、枠にとらわれないアイデアと技術で新たに生まれ変わるディナーコースをお楽しみください。

ジーズ グリル ディナー コース スプリング  
**G's GRILL DINNER COURSE-Spring-について**

上質な食材がそろうオーストラリアにフォーカスした、春の味覚を愉しむディナーコース。前菜には身の締まりや旨味に定評のあるタスマニアサーモンのマリネに酸味が特徴的なカラマンシーを合わせた一品、魚料理には豪快にグリルしたロックロブスターに焦がしレモンを添えてご用意。デザートには、オーストラリアの伝統的なデザート「パブロヴァ」をアレンジ。軽やかなメレンゲに日向夏を合わせ、爽やかにお食事を締めくくります。

<メニュー>

◇アミューズ

ホワイトアスパラガスの冷製スモーキータルタルソース  
マンダリンオレンジ風味

◇前菜

タスマニアサーモンのマリネ カラマンシー風味のタブレ

◇温前菜

オーストラリア産鮑と帆立のソテー サフランのソース フィンガーライム添え

◇魚料理

ロックロブスターのグリル 新玉ねぎクリームグラタン仕立て 焦がしレモン

◇メインディッシュ

ブラックアンガス牛 サーロインのステーキ ブラッドオレンジのコンフィチュール

◇デザート

パブロヴァ Gスタイル 日向夏のクリーム

期間：2024年3月1日(金)～5月31日(金)

時間：17:00～21:30 (L.O.21:00)

料金：1名様 ¥12,500

場所：Lounge & Dining G

※上記料金は消費税・サービス料が含まれています。

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※提供期間・時間等に変更が生じる可能性があります。



「G's GRILL DINNER COURSE」イメージ



魚料理イメージ

<お問い合わせ先>

東京 Marriott ホテル Lounge & Dining G

TEL：03-5488-3929 URL：<https://g.tokyomarriotthotel.com/>

## ■ レストランシェフ 鈴木勇一

1981年神奈川県生まれ。

横浜のホテルでキャリアをスタート、料理人としての基礎や心構えを学ぶ。その後都内のフレンチレストランにて研鑽を積み、2009年よりモダンオーストラリアレストランにてオーナーシェフのもとで、オーストラリアならではの自由な発想の料理を学ぶ。得意料理は旬の食材を生かしたイノベティブ・フュージョン。



レストランシェフ 鈴木勇一

## マリオット・ホテルについて

世界65以上の国と地域において、600軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルームロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデアで業界をリードしています。詳しい情報は[www.MarriottHotels.com](http://www.MarriottHotels.com)をご覧ください。また、FacebookやX(旧Twitter) (@marriott)、Instagram (@marriotthotels)でも情報を発信しております。マリオット・ホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy™ (マリオット ボンヴォイ)に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラムの詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](http://MarriottBonvoy.marriott.com)をご覧ください。

---

## 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 高井・南條

E-mail : [press@tokyo-marriott.com](mailto:press@tokyo-marriott.com)

東京都品川区北品川 4-7-36 電話 : 03-5488-3913