

Press Release

2022年8月15日

東京マリオットホテル

実りの秋に、香りと味わいの饗宴を堪能するディナーコース

「オータム デイライツ Autumn Delights」を発売

ラウンジ ダイニング ジー
場所：Lounge&Dining G

期間：2022年9月1日(木)～11月30日(水)



Autumn Delights イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：山下誠）では、2022年9月1日(木)～11月30日(水)の期間、ホテル1階レストラン「ラウンジ ダイニング ジーLounge&Dining G」にて秋のディナーコース「オータム デイライツAutumn Delights」を発売いたします。

旬の食材の魅力をシェフの技巧で最大限に引き出した品々が並ぶ、東京マリオットホテルのディナーコース「Delights」シリーズ。9月～11月は秋の味覚の代表格でもある「茸」にフォーカスを当て、日本の茸のハナビラタケやタモギタケ、イタリア産のポルチーニ茸など様々な茸をコースの随所で8種類使用した料理をご用意しました。メインディッシュには黒胡椒のアクセントが光る仔牛のポワレに芳醇で深みのある赤ワインのソースとオレンジ風味のバターを添えて、香り高いジロール茸とともに召し上がりいただきます。それぞれの異なる茸の魅力をお楽しみいただきたいというシェフの思いが、味付けや調理法、香りの演出などを通じて一皿ひと皿に散りばめられています。また、3種のシーズナルカクテルも登場し、深まる秋をごゆっくりとお楽しみいただけます。

東京マリオットホテルがお届けする美食とともに、自然豊かな品川御殿山で木々が紅葉に染まりゆく季節の移ろいを感じながら、秋の夜長のひとときをお楽しみください。

オータム ディラइट

■Autumn Delightsについて

実りの秋を香りながら味わい愉しむことをテーマに考案された、様々な茸を随所に使用したディナーコース。前菜は香り高いトリュフで風味付けした”あべどり”のもも肉のバロティーヌに、ハナビラタケやナッツを合わせて様々な食感を楽しめる一品に仕立てました。お食事を締めくくるデザートは、まろやかな甘みの栗と洋梨のムースに甘酸っぱいさんざしのシャーベットを合わせ、後味にほんのりスパイスが香る大人の味わいです。



Autumn Delights イメージ

<メニュー>

◇アミューズ

マッシュルームグラタン ピンチョススタイル

◇前菜

あべどりのバロティーヌ トリュフ風味 ナッツと茸のフリット

◇スープ

香ばしい焼き茄子とポテトスープ 落ち鱧のベニエ

◇魚料理

富士サーモンのシャルルマーニュ コリアンダーの香り

◇メインディッシュ

ブラックペッパーを纏った仔牛のポワレ マルシャン・ド・ヴァンバターを添えて

◇デザート

スパイス香る栗と洋梨のムース さんざしのシャーベットとともに

期間：2022年9月1日(木)～11月30日(水)

時間：17:00～22:30 (L.O.22:00)

料金：1名様 ¥9,100

場所：Lounge & Dining G

※表示料金には、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。

※政府・東京都からの要請により、提供期間・時間等に変更が生じる場合がございます。

シ ー ズ ナ ル カ ク テ ル

■Seasonal Cocktail

暑さも落ち着き頬に感じる風が心地よくなる季節に、ゆったりとした気分であしなむ3種のカクテルをご用意しました。深まる秋を香りや味わいで表現した三種三様のカクテルをお楽しみください。



Seasonal Cocktail イメージ

<写真左より>

フローズン フルーツ マティーニ

◆Frozen Fruits Martini ¥1,800 (ノンアルコール ¥1,200)

月替わりで秋に旬を迎えるフルーツをフローズンカクテルに仕立てました。9月は瑞々しいシャインマスカット、10月は優しく酸味の効いた巨峰、11月はまるやかな甘みを感じられる洋梨をご用意します。※写真は9月仕様

エレガント トーキョー ローズマリー

◆Elegant Tokyo Rosemary ¥1,800

自家製のローズマリーウォッカに、ライムとグレープフルーツを合わせた一杯。柑橘とハーブが織りなす爽やかな味わいをお楽しみください。

ファースト フォール メープル

◆1st Fall Maple ¥1,800

バーボンウイスキーをベースにメープル・シナモンのシロップとアップルを掛け合わせ、香りも味わいからも深まる秋を感じられるカクテルです。

期間：2022年9月1日(木)～11月30日(水)

時間：11:00～22:30 (L.O.22:00)

場所：ラウンジ&ダイニングG

※表示料金には、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。

※政府・東京都からの酒類提供休止要請がある場合は、アルコール飲料の提供は休止いたします。

<ご予約・お問い合わせ先>

東京マリオットホテル Lounge & Dining G

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

■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

東京マリオットホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・フロントカウンター等に飛沫発散防止のため透明な間仕切りを設置
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・手洗い、うがい、咳エチケットの励行

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテル公式 WEB サイトをご覧ください。 <https://www.tokyo-marriott.com/ourcommitment/>

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、590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をご覧ください。また、Facebookや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詳細については、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 高久・南條

E-mail : press@tokyo-marriott.com

東京都品川区北品川 4-7-36 電話 : 03-5488-3913