

## 広報資料

### 東京マリオットホテル

マリオット      バーベキュー      ビア      テラス

## Marriott BBQ Beer Terrace

風を感じながら夏を愉しむ！  
御殿山庭園に隣接する緑あふれるテラスで BBQ

場所：ラウンジ&ダイニング G / テラス席  
期間：2018年7月1日（日）～ 9月30日（日）

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、2018年7月1日（日）～9月30日（日）までの期間、ホテル1階「ラウンジ&ダイニング G」テラス席にて、「マリオット バーベキュー ビア テラス」を提供しています。本メニューでは、庭園を望む屋外テラスというロケーションの特別感に加え、料理やお飲み物でもこだわりのセレクションをお楽しみいただけます。お料理ではバーベキューの素材に、風味豊かな“しあわせ絆牛”やニューカレドニア産“天使の海老”など、シェフが厳選した食材を無煙炭火焼きのバーベキュースタイルでご堪能いただけます。またお飲み物には、きめ細かな泡が楽しめる樽生でしか味わえない「琥珀エビス」をはじめ、スパークリングワイン、フローズンカクテルなど夏のディナーにふさわしいアイテムをご用意しました。都会の喧騒から離れ、御殿山庭園に隣接する緑と風に包まれたテラス席で、マリオットならではの上質なバーベキューを心ゆくまでお楽しみください。



マリオット バーベキュー ビア テラス イメージ (2名様分)

## Marriott BBQ Beer Terrace マリオット バーベキュー ビア テラス

木々の間を吹き抜ける風が心地よい、緑に囲まれた開放感あふれるテラス席でお召し上がりいただくバーベキュースタイルのディナー。シェフ厳選の食材を無煙炭火焼きでじっくり焼き上げることでさらに旨味を引き出し、ご堪能いただけます。たとえばハーブなどを食べて育った人気ブランド牛「しあわせ絆牛」は風味豊かな味わい。バーベキュー料理に合わせたドリンクは、コク深くまろやかな風味の「琥珀エビス」がおすすめ。ドイツ・バイエルン産のアロマホップをふんだんに使用して長期熟成させた、深みのある味わいが楽しめます。ライトアップされたテラス席で夜風を感じながら、夏を満喫するバーベキューをお楽しみください。

### Food Menu

#### グリーンサラダ

#### —BBQ プレート—

しあわせ絆牛肩ロース  
ラム肩ロースハーブマリネ  
US産ミスジ肉  
骨付きソーセージ  
ニューカレドニア産“天使の海老”  
北海道産大粒帆立貝  
夏野菜とベーコンのアヒージョ  
インカの日覚めポテト、トウモロコシやパプリカなどの夏野菜

#### アラカルト

しあわせ絆牛肩ロース (50g) ¥1000  
ラム肩ロースハーブマリネ (50g) ¥800  
US産ミスジ肉 (50g) ¥800  
特選和牛ロース (50g) ¥1800  
エダマメ ¥400  
ローストピスタチオ ¥600  
オリーブ&ピクルス ¥600  
他

#### パティシエ特製シャーベット

- 期 間：2018年7月1日（日）～9月30日（日）  
時 間：18:00～22:00（最終受付 20:00）  
料 金：1名様 ¥5,000（料理のみ）※2名様よりご予約制
- ・ドリンクフリーフロー<スタンダード> ¥2,000  
琥珀エビス、サワー、カクテルほか
  - ・ドリンクフリーフロー<ワイン付き> ¥3,000  
スタンダード+スパークリングワイン、赤白ワイン付き
- ※ドリンクフリーフロー120分制

#### 【ご利用の注意事項】

強風などの悪天候および雨天の場合は屋内レストランでのご案内とさせていただきます。また、屋内でのご案内の際は、調理したメニューのご提供とさせていただきます。

#### 《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](mailto:info@tokyo-marriott.com) HP: <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/>

※表示料金には、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。

## マリオットホテルについて

世界 64 以上の国と地域において、500 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、次世代の旅行者にきらめくような旅の体験を提供するべく、あらゆる面でお客様の滞在を進化させています。仕事とプライベートを融合する傾向にある世界中の旅行者とより結びつきを強くするために、モバイルでの存在感を強化しています。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。マリオット・ホテルは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワード (ザ・リッツ・カールトン・リワードを含む) に参加しており、会員の方は、[members.marriott.com](https://members.marriott.com) でスターウッドプリファードゲスト (SPG) とアカウントがリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行が可能です。詳しい情報は [www.MarriottHotels.com](http://www.MarriottHotels.com) をご覧ください。また、Facebook や Twitter (@marriott)、Instagram (@marriotthotels) でも情報を発信しております。

---

### **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 小幡・黒田

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 FAX:03-5488-3903