

Press Release

2020年7月6日

東京マリオットホテル

特選松阪牛やアワビなど贅沢食材を BBQ で！

開放感あふれるテラスで楽しむ優雅な夏の夜

Marriott BBQ Beer Terrace 2020

場所：ホテル 1F ラウンジ&ダイニング G 屋外テラス

期間：2020年7月17日（金）～9月30日（水）

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、2020年7月17日（金）～9月30日（水）まで、ホテル1Fの「ラウンジ&ダイニング G」のテラス席にて、「マリオットバーベキュービアテラス 2020」を提供いたします。無煙炭火焼きのバーベキュースタイルでお召し上がりいただくシェフ厳選の食材と、ドラフトビールやシャンパンのフリーフローなどドリンクもこだわりのセレクションでお届けします。都会の喧騒から離れ、御殿山の静かな夜空が目前に広がる開放的なテラス席は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため席の間隔を広くとるなど“三密”を避け、心地よい風が吹き抜ける中で安心してお食事を楽しんでいただけます。夏の夜風を感じながら、優雅なディナータイムをご堪能ください。



Marriott BBQ Beer Terrace 2020 イメージ

Marriott BBQ Beer Terrace 2020

緑豊かな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。アワビとキャビアを添えたアペタイザーをはじめ、じっくり焼き上げることで旨味を引き出した特選松阪牛や天使の海老など、夏の夜を彩る美味をご堪能いただけます。各テーブルに設置した無煙炭火焼きグリルでセルフスタイルのバーベキューをお楽しみください。ドリンクフリーフローには、クリーンで爽やかな苦味と麦芽 100%のマイルドですっきりとした味わいのドラフトビール「カールスバーグ」や、フレッシュな柑橘系果実や白い花のような香りが広がるシャンパン「ポメリー・ブリュット・ロワイヤル」などをご用意。シェフ厳選食材とドリンクのマリアージュで、極上のひとときをお楽しみください。

<アペタイザー>

- ・アワビとキャビアを添えた新ショウガ香るコンソメジュレ
- ・鶏レモンのサルティンボッカ風ロール ・ホワイトコーンの豆乳冷製スープ
- ・リーフサラダ（おかわり自由）

<BBQ プレート>

- ・特選松阪牛 ・三崎港直送サザエのハーブバターつぼ焼き ・天使の海老 ・大山鶏モモ肉コンフィ
- ・骨付きソーセージ1本 ・ハーブヨーグルトポーク ・国産牛カルビ ・直送三浦の夏野菜
- ・3種のソース（BBQソース・ワサビソース・スパイシーソース）と3種の塩

<デザート>

- ・季節のシャーベット

期間：2020年7月17日（金）～9月30日（水）※日曜・月曜を除く

時間：18:00～21:00（最終受付20:00）

料金：1名様 ¥6,000（料理のみ）※2名様よりご予約制

◇シャンパンフリーフロー ¥6,000

シャンパン（ポメリー・ブリュット・ロワイヤル）、赤白ワイン付き

◇ドリンクフリーフロー<スタンダード> ¥2,000

ドラフトビール（カールスバーグ）・ハイボール・サワーほか

◇ドリンクフリーフロー<ワイン付き> ¥3,000

スタンダード+赤白ワイン付き

※すべてのドリンクコースにソフトドリンクが含まれます。

※ドリンクフリーフロー120分制（90分:ラストオーダー）

【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。

Summer Dinner Course

屋外で楽しむ「マリオットバーベキュー ビアテラス 2020」のほか、レストラン屋内席でゆっくりとご堪能いただく、夏の味覚をふんだんに使用したディナーコースもご用意。ライムと梅の爽やかな酸味をアクセントにした三浦港直送鮮魚の前菜をはじめ、新生姜のピューレとハーブをまとわせた江戸前穴子のフリット、山葵をきかせた特選松阪牛のグリルなど、シェフの技が光る品々を取り揃えました。夏の夜を彩る美食ディナーで特別なひとときをお楽しみください。

期間：2020年7月17日（金）～8月29日（土）※日曜・月曜を除く

時間：18:00～21:00（L.O. 20:30）

料金：1名様 ¥7,500

【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】

- ・屋外テラス席及び室内レストラン席では席数を減らし、十分なスペースを確保してご利用いただけます。
- ・ご来店時は、検温及び手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。

<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

URL：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65以上の国と地域において、550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、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト（SPG）に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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 中村・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