

東京マリオットホテル
東京都品川区北品川 4-7-36

Press Release

2021年4月20日

東京マリオットホテル

都会のオアシス「御殿山」のテラスで、手ぶらで楽しむ本格 BBQ

プレミアム バーベキュー
Premium BBQ

場所：ホテル 1F ラウンジ&ダイニング G 御殿山テラス

期間：2021年4月24日（土）～5月31日（月）



Premium BBQ 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、2021年4月24日（土）～5月31日（月）までの期間、ホテル1階「ラウンジ & ダイニング G」の御殿山テラスにて、「Premium BBQ」を提供いたします。

密を避けた風通しのよいオープンエアのもと、楽しむ優雅なダイニング体験をコンセプトに今春オープンした御殿山テラスで、ワンランク上のBBQを提供。年間50頭前後しか出荷されない東京育ちの希少なブランド牛「東京ビーフ」をはじめとしたシェフ厳選の食材を、素材の味を生かした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。きらめく新緑へと移ろう季節を心地よい風とともに感じながら、本格BBQを手ぶらで気軽にお楽しみいただけるプレミアムな美食体験を、東京マリオットホテルがお届けいたします。

■「Premium BBQ」について

緑豊かな開放感あふれる御殿山テラスでご堪能いただく BBQ。神奈川県産の釜揚げシラスなど東京近郊の厳選食材を使ったアペタイザーをはじめ、きめ細やかな肉質と甘みのある脂が特長の東京ビーフや三崎港直送の鮮魚などを、味わいの異なる3種のソースと3種の塩でお召し上がりいただきます。各テーブルの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。また、お子様向けに骨付きチキンやソーセージなど食べやすい定番食材を揃えた「キッズ BBQ」もご用意。



骨付きチキンを豪快にかぶりつく BBQ ならではの体験をお子様も満喫いただけます。オプションの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、白い花のような香りと繊細な味わいが広がるシャンパン「ペリエ ジュエ」などを揃えました。密を避けたゆとりあるテラスで、手ぶらで楽しめる本格 BBQ をどうぞ。

Premium BBQ メニュー

<アペタイザー>

- ・山梨県産富士トマトとイタリア産モッツアレラのギモーブ仕立て
- ・神奈川県産釜揚げシラスのブランマンジェ ・東京ビーフの生ハムとパテドカンパーニュ
- ・リーフサラダ

<BBQ プレート>

- ・東京ビーフカルビ ・国産牛ロース ・バックリブ 2 本 ・三崎鮮魚 ・ホンビノス貝 ・三浦直送の夏野菜
- ・三崎港直送サザエのハーブバターつぼ焼き ・天使の海老の香草オイルフォンデュ ホテル自家製バケット添え
- ・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
- ・特製ガーリックライス 熱々スキレット仕立て

<デザート>

- ・季節のシャーベット

キッズ BBQ メニュー

<アペタイザー>

- ・富士トマトのカプレーゼピンチョス ・トリュフポテト ・コーンスープ
- ・リーフサラダ

<BBQ プレート>

- ・ソーセージ ・国産牛ロース ・バックリブ 1 本 ・骨付きチキン 1 本 ・三浦直送の夏野菜
- ・BBQ ソース ・焼きおにぎり

<デザート>

- ・スキレットスタイルのチョコレートフォンデュ

期間：2021年4月24日（土）～5月31日（月）

時間：12:00～22:00（最終受付20:00）

※政府・東京都からの営業時間短縮要請期間中は20:00まで（最終受付18:00）となります。

料金：1名様 ¥7,250

キッズ BBQ 1名様 ¥3,600（料理のみ）

※ご予約は大人2名様より事前予約制にて承ります。

◇シャンパンフリーフロー ¥6,600

シャンパン（ペリエジュエ）、赤白ワイン付き

◇ドリンクフリーフロー<スタンダード> ¥2,420

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> ¥3,300

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。

■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/>

<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%が含まれております。

※記載のメニュー内容・営業時間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60以上の国と地域において、580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 中村・小幡・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