



東京マリオットホテル
東京都品川区北品川 4-7-36

Press Release

2020年2月28日

東京マリオットホテル

ジェームズ・ボンドが愛したシャンパン「ボランジェ」のフリーフロー
とともに楽しむ、イブニングハイティー

Brilliant Moment feat. BOLLINGER “The Champagne of James Bond”

場所：ホテル 1F ラウンジ&ダイニング G

期間：2020年3月1日（日）～5月31日（日）

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人:河本浩）では、2020年3月1日（日）～5月31日（日）の期間、映画「007」シリーズでジェームズ・ボンドが愛するシャンパンとして知られる「ボランジェ」のフリーフローをホテル特製のお料理とともに楽しみいただくイブニングハイティー「Brilliant Moment feat. BOLLINGER “The Champagne of James Bond”（ブリリアント モーメント feat. ボランジェ“ザシャンパンオブジェームズ・ボンド”）」を発売いたします。シーズンごとに人気銘柄のシャンパンをフリーフローで提供する好評のイブニングハイティー「ブリリアントモーメント」では、お料理も毎回シェフこだわりのアレンジで。今回はジェームズ・ボンドが好んだスクランブルエッグや、お馴染みのアイテム“マティーニ”をイメージしたジュレなど、独創的な品々がテーブルを飾ります。この他、ジェームズ・ボンドへの想いが込められたオリジナルカクテル2種も。この春は、世界が愛するヒーローとの贅沢な時間を、心地よいラウンジ空間でお楽しみください。



Brilliant Moment feat. BOLLINGER “The Champagne of James Bond” イメージ（2名様分）

Brilliant Moment feat. BOLLINGER “The Champagne of James Bond”



Lounge & Dining G / ラウンジ

新作公開を2020年4月に控え注目を集める映画「007」シリーズ。同シリーズでジェームズ・ボンドが愛したシャンパン「ボランジェ」をフィーチャーした、華やかなイブニングハイティーをお届けします。力強く深みのある味わいの「ボランジェ スペシャル・キュヴェ」のほかにも、ワインやカクテルなどがすべてフリーフローで贅沢に。ボンドが愛する“マティーニ”をイメージしたデザインの料理や、葉巻を模した料理など、映画の世界観をモチーフにした料理

とドリンクのマリアージュをご堪能ください。その他にもアクションシーンを思わせる遊び心を添えた演出も。ジェームズ・ボンドの世界観に触れるひとときをお楽しみください。

— 1st Plate —

- ・ハマグリのマリニエールシャンパンエスプーマ
- ・ジェームズ・ボンドが愛したスクランブルエッグ マリオットスタイル
- ・スモークサーモンとパスティスのジュレ マティーニ仕立て
- ・葉巻に見立てたスペイン産イベリコ生ハムのロール

— 2nd Plate —

- ・オマール海老のグリル
- ・オーストラリア産 WAGYU のサーロイン

— お飲み物（フリーフロー） —

- ・シャンパン「ボランジェ スペシャル・キュベ」
- ・グラスワイン（赤、白）3種
- ・カクテル4種
- ・ソフトドリンク9種

期間：2020年3月1日（日）～5月31日（日）

場所：ホテル 1F ラウンジ&ダイニング G

時間：17:00～21:00（90分制とさせていただきます）

料金：1名様 ¥7,000

Cocktail Collection

ラウンジでは、ジェームズ・ボンドをテーマに、バーテンダーのクリエイティビティが生み出したカクテル2種を提供。映画の魅力を語る、長い夜のお供に。



◇Vesper Martini ヴェスパーマティーニ ￥1,800

映画「007 カジノ・ロワイヤル」でジェームズ・ボンドが愛する女性のためにオーダーしたカクテル。ジンとウォッカ、フランス・ボルドー産のアペリティフワイン「リレ・ブラン」を使った、強くほろ苦い味わいです。映画「007」の世界をお楽しみください。



◇SAMURAI Bond サムライボンド ￥1,800

ヴェスパーマティーニをジャパニーズスタイルにアレンジしたカクテル。お米で作られたウォッカや柚子といった日本ならではの素材を使うことで、“悪”と戦うボンドと侍をイメージしたバーテンダーの遊び心が光る一杯です。

期間：2020年3月1日（日）～5月31日（日）

時間：11:00～23:00

<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、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、あらゆる面でゲスト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。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 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