



東京マリオットホテル

東京都品川区北品川 4-7-36

## Press Release

2018年6月19日

### 東京マリオットホテル

ブリリアント モーメント

ビルカール・サルモン

### Brilliant Moment feat. Billecart-Salmon

200周年記念！「ビルカール・サルモン」のシャンパンをフリーフローでご提供  
きらめく夜を演出するイブニングハイティー

場所：ラウンジ&ダイニング G

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」にて、アーリータイムからきらめく夜を演出するイブニングハイティー「ブリリアント モーメント feat. ビルカール・サルモン」を提供します。伝統的な手造りにこだわるシャンパンメゾン「ビルカール・サルモン」の創立200周年を記念し、ドライな味わいが夏にふさわしい「エクストラ・ブリュット」をフリーフローでお楽しみいただけます。旬の食材を使った美食とのコラボレーションをご堪能ください。



ブリリアント モーメント feat. ビルカール・サルモン イメージ (2名様分)

## Brilliant Moment feat. Billecart-Salmon

ブリリアント モーメント feat. ビルカール・サルモン

繊細な泡立ちと熟した果実を思わせるアロマが特長のシャンパン「ビルカール・サルモン エクストラ・ブリュット」をはじめ、ワインやカクテルなど約 100 種の充実したフリーフローと、旬の素材を使った料理が夕暮れどきから楽しめる贅沢なイブニングハイティー。「夏野菜の冷製カポナータとイベリコ生ハム」や「太刀魚のポワレ」など、シェフの感性が光る料理とのマリアージュを、開放感あふれるラウンジで心ゆくまでご堪能ください。



ブリリアント モーメント イメージ (2名様分)

### —ファーストプレート—

オーストラリア産アワビとパプリカのムース  
イワシのスモークオイルマリネ  
夏野菜の冷製カポナータとイベリコ生ハム  
トリュフフレンチフライ

### —セカンドプレート—

太刀魚のポワレ マリオットバターの炙り  
とうもろこしのグリル

### —メインプレート—

※いずれか 1品お選びください

- ・ラムチョップグリル
- ・アンガス牛ハンギングテンダーグリル +¥1000
- ・和縁牛ロース +¥2000

期 間： 2018 年 7 月 1 日 (日) ~9 月 30 日 (日)

時 間： 17:00~21:00 (ドリンクフリーフロー90 分制)

料 金： 1 名様 女性 ¥6,000 ／ 男性 ¥7,500

## Billecart Salmon ビルカール・サルモン

創立 200 周年を迎えるビルカール・サルモンは、伝統を重んじながらも最新技術を導入し、高品質なシャンパンを生み出し続けるシャンパンメゾン。「ビルカール・サルモン エクストラ・ブリュット」は、ドサージュ・ゼロ（糖分を補わずに醸造すること）で仕上げたドライな味わいが夏の夜にふさわしいシャンパンです。熟した果実を思わせる芳醇なアロマと力強い果実味を感じる、ふくよかな魅惑の味わいをお楽しみください。

## Tequila Cocktail Collection テキーラ カクテル コレクション

テキーラをベースにした、夏を軽やかに奏でるカクテル 2 種をご用意。心浮き立つひとときを楽しむ爽やかな一杯を、ラグジュアリーなラウンジでどうぞ。



### ◇Chili Margarita チリ マルガリータ ¥1,500

マルガリータを東京マリオットホテル流にアレンジした、チリをピリリと効かせたカクテル。スッキリとした後味で飲みやすく、どんな料理にも合う一杯です。添えた唐辛子をお好みで一緒に召し上がりください。



### ◇Summer Chime サマーチャイム ¥1,500

テキーラとカルピスをベースにした爽やかなカクテルです。まろやかな優しい味わいが懐かしい夏の思い出をイメージさせる一杯。夏のそよ風を感じる風鈴をライムで表現し、カラーグラデーションも綺麗なカクテルはデートにもおすすめです。

期 間：2018年7月1日（日）～8月31日（金）

時 間：11:00～23:30（L.O.）

#### 《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](http://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 (@marriothotels) 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