

Press Release

2017年9月15日

東京マリオットホテル

秋の美食を華やかに彩る ホテルオリジナル 国産グレートヴィンテージワイン

キュヴェ マリオット

「CUVÉE MARRIOTT 2013」新発売

2017年9月15日よりラウンジ&ダイニング Gにて提供開始

東京マリオットホテル（東京都品川区 総支配人：飯田雄介）は、2017年9月15日（金）よりラウンジ&ダイニング Gにてオリジナルワイン「キュヴェ マリオット 2013」の提供を開始いたします。本ワインは、サントリーワイン インターナショナル株式会社と、山梨県の甲斐市のサントリー契約栽培畑にて、当ホテルが開業した 2013 年に収穫したグレートヴィンテージ「マスカット・ベリーA」の中から、ポテンシャルの高いぶどうを厳選。長野県塩尻市にてぶどうの豊かな果実味と相性がよい国産ミズナラ樽で 2 年間熟成し、柔らかい果実味とココナッツのような余韻を感じさせるスペシャルキュヴェに仕上げました。日本産のプレミアムワインならではの繊細かつエレガントな味わいと、ラウンジ&ダイニング Gがお届けする厳選した旬の日本食材を使用したグリル料理の至極のマリアージュをご堪能ください。



キュヴェ マリオット 2013

■東京マリオットホテルオリジナルプレミアムワイン「CUVÉE MARRIOTT 2013」概要

厳選した「マスカット・ベリーA」を100%使用し、国産のミズナラ樽で2年間醸造し香り高い逸品に仕上げました。



販売開始：2017年9月15日(金)より

限定本数：1,260本 ※完売次第終了

料 金：グラス ¥1,500 ボトル ¥12,000

場 所：ラウンジ&ダイニング G

*軽井沢マリオットホテル、富士マリオットホテル山中湖
館内レストラン及びラウンジでもご提供いたします

製 造 元：サントリーワインインターナショナル株式会社

酒 類：スティルワイン

品 種：マスカット・ベリーA

2013年の梅雨の降水量は平年の70%程度、7月の降水量は例年の25%で最高気温は例年よりも2℃高温、8月も高温・少雨で、暑さと好天でぶどうの成熟が進んだため、マスカット・ベリーAにとってグレートヴィンテージとなりました。

「キュヴェ マリオット 2013」とあわせて楽しみたい秋の美食

グリル コンボディナー ～ゴローカル～

東京マリオットホテルがお届けする前菜からメインに至るまでそれぞれ厳選した日本食材を使用したグリルコンボディナー。東京にいながら日本各地の美味を探訪いただけます。メインは、ジューシーな伊豆産の鹿肉にグリル野菜などを合わせたボリュームミーなブロシエットスタイルで、日本産まれの「キュヴェ マリオット 2013」との極上のマリアージュをお楽しみください。

期 間：2017年11月30日(木)まで

場 所：ラウンジ&ダイニング G

時 間：17:00～22:00 (L.O.)

料 金：1名様 ¥7,500



メイン：グリルコンボ 2名様分

ご予約お問合せ先

ラウンジ&ダイニング G

TEL: 03-5488-3929

Email: info@tokyo-marriott.com

HP: www.tokyo-marriott.com/restaurants/g/lounge/index.html

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

※表示料金には別途消費税・サービス料（10%）を加算させていただきます。

マリオットホテルについて

マリオットホテルは、世界約 50 カ国に 500 軒のホテルとリゾートを展開しており、ご滞在のあらゆる面で旅を進化させ、次世代の旅人にきらめく旅を提供します。モバイルを駆使し仕事と遊びをブレンドするグローバルな旅行者にシフトしながら、グレートルーム・ロビー、フューチャー・オブ・ミーティング、モバイル・ゲスト・サービスなどの、スタイルとデザイン、テクノロジーを進化させたイノベーションで業界をリードします。全てのマリオットホテルはフリークエント・トラベラーの賞を受賞したマリオット・リワードに参加しています。メンバーは宿泊に使った金額をホテルのポイントや、航空会社のマイルに交換することができます。

詳しい情報は、www.MarriottHotels.com でご確認くださいか、Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter (Twitter.com/Marriott、@Marriott) にご参加ください。

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 黒田・中村

E-mail: 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