

東京マリオットホテル

東京都品川区北品川 4-7-36

Press Release

2019年11月21日

東京マリオットホテル

TOKYO RED で彩る華やかなクリスマス ビッグサイズのクリスマスリースが登場

期間：2019年12月1日（日）～12月25日（水）

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、2019年12月1日（日）～12月25日（水）の期間、「Let Your Mind Travel in TOKYO」をテーマに、華やかなフェスティブシーズンを彩るメニューを提供します。開業6周年を迎えたマリオットが、2020年に向けて世界から注目される都市・東京への想いを込めた品々をお届けします。国旗や鳥居、歌舞伎や東京タワーなど、艶めく朱から鮮やかな赤まで東京のカルチャーを華麗に彩るシンボリックカラーを散りばめた、クリスマスディナーやカクテルを取り揃えました。そのほかにも、館内には真紅に輝くビッグサイズのクリスマスリースが登場。「TOKYO RED」に染まるマリオットの特別なクリスマスをお楽しみください。



聖夜を彩るクリスマスディナーコース

Special Christmas Diner



Brilliant Dinner

レストラン「Lounge&Dining G」では6日間限定で、華やかで上品なクリスマスをお楽しみいただくディナーコースを提供します。とらふぐとキャビアを用いたアミューズや、あんこうのヴィエノワーズにブイヤベースを合わせた一品など、日本ならではの食材をモダンに仕立てた料理がテーブルを飾ります。

“TOKYO RED”をアクセントにした彩り豊かな品々をご堪能ください。

◊アミューズ

とらふぐとキャビアのオムニエール

◊アペタイザー

ボタン海老とホタテのタルタル 淡雪仕立て

◊スープ

フォアグラと豆乳のフラン 黒トリュフソース

◊魚料理

アンコウのヴィエノワーズと焼き蟹 レッドブイヤベース

◊メインプレート

パンタートのガランティーヌ マグレカナールのポワレ

◊デザート

シェフ特製 本日のデザート

期 間： 2019年12月20日（金）～12月25日（水）

時 間： 17:00～22:00 (L.O.)

料 金： ¥10,000

場 所： ホテル1階 レストラン「ラウンジ&ダイニング G」



ホリデー サングリア、Winter Berry (右)

Christmas Cocktails

りんごやオレンジ、ベリーなどのフルーツを用いた「ホリデー サングリア」はスパイスを効かせた HOT カクテル。フルーティーな大人の一杯です。苺とピスタチオの濃厚な味わいが楽しめる「Winter Berry」は、ミルフィーユをイメージしたホワイトとレッドのコントラストが鮮やかなスイーツカクテル。TOKYO RED にきらめくカクテルが特別な夜を華やかに演出します。

期 間： 2019年12月1日（日）～12月25日（水）
時 間： 11:00～23:30（L.O.）
料 金： 各¥1,600
場 所： レストラン「ラウンジ&ダイニング G」

※上記表示料金には、別途消費税・サービス料（10%）を加算させていただきます。
※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

《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 HP: <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/>

Christmas Illumination 2019



ホテル入り口には TOKYO RED に輝く、高さ 3 メートルのビッグサイズのクリスマスリースが登場。見た目もインパクトのあるリースは、フォトスポットとしてもお楽しみいただけます。そのほかにも華やかなオーナメントが館内を飾り、フェスティブシーズンを彩ります。マリオットのきらめきに満ちたクリスマスをお楽しみください。

期間：2019年11月下旬～12月25日（水）予定

Christmas Wedding Fair



人気のモダンフレンチから国産牛メインとスープの試食ができるスペシャル特典付きのクリスマスフェアを実施いたします。大人の遊び心を散りばめたスタイルリッシュなウエディングをご体感ください。

期 間：2019年12月21日（土）、12月22日（日）

第一部 9:00～／ 第二部 14:00～

※要予約・前日 16:00 まで

《ご予約・お問い合わせ先》

ウエディングサロン TEL 03-5488-3955
Email: wedding@tokyo-marriott.com HP: <http://www.tokyo-marriott.com/wedding/index.html>

Christmas Cake & Bread

今年も東京マリオットホテルではスタイリッシュなクリスマスを彩る、華やかなクリスマスケーキや人気のブレッドをお届けします。

◆クリスマスケーキ【ご予約制】

ご予約期間：2019年12月15日（日）まで

お渡し期間：2019年12月20日（金）～12月25日（水）



雪の結晶を思わせる純白の「フロマージュ プルーン」やレッドカラーが鮮やかな「ブリリアント スヴニール」など、マリオットならではのアーティスティックなケーキをお楽しみください。

フロマージュ プルーン ¥5,000

ブリリアント スヴニール ¥5,000

マリオット クリスマスショートケーキ (4号¥3,500／5号¥5,000)

◆クリスマスブレッド

販売期間（店頭）：2019年11月15日（金）～12月25日（水）

販売場所：ペストリー&ベーカリーGGCo.



毎年ご好評をいただいているシュトーレンに、今年は新たに和テイストの抹茶シュトーレンが登場。バリエーション豊かなシュトーレンをお届けします。

オリジナル シュトーレン <小>¥1,200 <大>¥2,500

ダーク シュトーレン <小>¥1,200 <大>¥2,500

抹茶 シュトーレン <小>¥1,200 <大>¥2,500

《ご予約・お問い合わせ先》

ペストリー&ベーカリー GGCo. TEL 03-5488-3929

Email：info@tokyo-marriott.com HP：<http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/ggco/>

※表示料金には消費税が含まれております。

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 は会員の皆さん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 FAX:03-5488-3903