

東京マリオットホテル

東京都品川区北品川 4-7-36

Press Release

2017年3月29日

東京マリオットホテル

グリーン ガーデン プレジャーズ Green Garden Pleasures

新緑の彩りが美しいフォトジェニックな
テラスマニューを含む3種を発売

場所：ラウンジ & ダイニング G

日程：2017年4月17日（月）より

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、2017年4月17日（月）より、ラウンジ & ダイニング Gにて『Green Garden Pleasures』をテーマに新緑の季節に心躍るメニューをご提供いたします。ホテルに隣接する御殿山庭園の美しい緑の眺望と吹き抜ける風が気持ちの良いテラスでお召し上がりいただくランチボックスや、夕暮れ時より広大なアトリウムでお楽しみいただくシャンパンのフリーフロー付きイブニングハイティーなど、ご家族やご友人とのお集まりにぴったりの、若葉が輝く季節に彩りを添えるお料理をお届けします。



グリーンガーデン テラスマニュー イメージ

Lounge & Dining G ラウンジ&ダイニング G

Green Garden Terrace Box グリーンガーデン テラスボックス

風呂敷包みの三段重に旬の素材を使った小ぶりで可愛らしい16種類のお料理を詰め合わせました。キャンディーバーのような牛肉の握りや若桃、ピスタチオ、抹茶など新緑の季節を彩る素材を用いたスイーツなど、随所にシェフの遊び心を効かせたフォトジェニックなランチボックスを御殿山の景色と共にピクニックスタイルでお楽しみください。

期 間：2017年4月17日（月）～5月31日（水）

時 間：12:00～14:30

場 所：ラウンジ & ダイニング G テラス

料 金：1名様 ¥4,000（2名様より）



グリーンガーデン テラスボックス 2名様分

◇ 一の重（写真左）

- ・スズキのマリネ 青山椒風味
- ・桃と生ハムのカクテル
- ・とうもろこしのスフォルマート
- ・鶏のロースト七味風味 炭の香り

◇ 二の重（写真中）

- ・牛肉のキャンディーライスケーキ
- ・カニと枝豆のカダイフ巻き
- ・オマールエビのトルティーヤロール
- ・イタヤ貝と空豆のポテトパンケーキ

◇ 三の重・デザート（写真右）

- ・若桃のデニッシュ
- ・ピスタチオマフィン
- ・抹茶パンナコッタ
- ・アガベレモンシロップ
- ・白玉うぐいす餡
- ・季節のフルーツの盛り合わせ

◇ スープ（写真左上）

- ・アサリとアオサのスープ

Green Garden Weekend Lunch Buffet

グリーンガーデン ウィークエンド ランチ ブッフェ

新緑の陽光溢れるアトリウム空間でお楽しみいただく週末限定のランチブッフェ。シェフが厳選した旬の素材をバラエティ豊かにお届けします。メインは、ボリューミーなトマホークグリルをはじめ全7種より1品をお選びください。デザートコーナーではパティシエによるアクティビティースイーツのキャベツを使ったグリーンの層が美しいミルフィーユが登場。ホテル特製シーズナルスイーツを心ゆくまでお楽しみいただけます。

期 間：2017年4月29日（土）～6月25日（日）※土・日・祝日限定

時 間：12:00～14:30

場 所：ラウンジ & ダイニング G ダイニングエリア

料 金：大人1名様 ¥4,800～ 子供（4～12歳）1名様 ¥2,800～

＊5月3日（水）～7日（日）のご予約のお子様には、子供の日のお祝いとして、ハーゲンダッツアイスクリームをプレゼントいたします。



- ◇前菜：ブッフェ
 ◇サラダ：ブッフェ
 ◇季節のスープ：冷製コーンスープ
 ◇パスタ：生パスタのポンゴレ
 ◇メインディッシュ（下記より一品）
 ・アンガスビーフ ハンギング
 ・大山鶏のグリル
 ・大沢豚ロースのグリル
 ・オマール海老とホタテのグリル（+500円）
 ・トマホークグリル（+2000円）など
 ◇デザート：ブッフェ
 キャベツのミルフィーユなど

メインディッシュ「トマホークグリル」2名様分と前菜、デザート

Brilliant Moment feat. Henri Giraud ブリリアント モーメント フューチャリング アンリ ジロー

新緑が夕日に照らされる美しい時間を鮮やかに彩るラウンジのイブニングハイティーは、青葉薫る季節の食材をピンチヨススタイルでお届けします。ご一緒にシャンパニュ地方アイ村のメゾン「アンリ ジロー」の芳醇さが余韻に残る「エスプリ」をご用意いたします。最後にサーブされる生パスタのポンゴレビアンコにいたるまでフリークローと共に他では味わえない贅沢な時間をお過ごしいただけます。

期 間：2017年4月17日（月）～5月31日（水）
 時 間：17:00～19:00（ドリンクフリークロードリンク90分制）
 場 所：ラウンジ & ダイニング G ラウンジエリア
 料 金：1名様 女性 ¥6,000 / 男性 ¥7,500



- 《ファーストプレート》
 スズキのマリネ 青山椒風味
 桃と生ハムのバルサミコマリネ
 鶏のロースト七味風味 炭の香り など
- 《セカンドプレート》
 鯛のポワレ ケッカソース
- 《メインディッシュのチョイス》
 （下記より一品）
 ・マリオットバーガー（+200円）
 ・アンガスビーフハンギング（+1000円）
 ・生パスタのポンゴレ
- *フリークロードリンク
 アンリ ジロー エスプリ、ペリエ ジュエ ブラソン
 ロゼを含む12種のマリオットグラスワイン
 セレクションやカクテルなど

Happy Heart Afternoon Tea ハッピーハート アフタヌーンティー

ご好評いただいているハーゲンダッツとのコラボレーションアフタヌーンティーに4月より期間限定アイスクリーム「ストロベリーカスターードタルト」が新たに登場します。風味豊かなカスターードと甘酸っぱいストロベリーのコンビネーションが絶妙な一品を、4月11日からの全国新発売に先駆けてご提供。シェフ特製スイーツとともにをお楽しみ下さい。



《スイーツ》

- ・黒トリュフ入りハーゲンダッツアイスクリーム&フルーツコンポートワインソース
- ・ハーゲンダッツ バニラアイスクリーム in マリオットベリーコンポートベリー添え
- ・ハートショコラ ババロア
- ・期間限定アイスクリーム (4/1~4/30)
「ストロベリーカスターードタルト」など

《セイボリー(軽食)》

- ・ハートのローストビーフサンド、
- ・ハートのパスタグラタン など

《紅茶、中国茶またはコーヒー》

※銘柄変更・おかわり自由です

期 間： 2017年6月30日（金）まで

場 所： ラウンジ & ダイニング G ラウンジエリア

時 間： 13:00~/ 15:30~/ (2時間制)

料 金： 1名様 ¥4,200 (2名様より)

※期間限定アイスクリームは、5月以降も月替わりで新作商品が登場します

ハーゲンダッツについて

ハーゲンダッツは1961年にアメリカ・ニューヨークで誕生。厳選されたシンプルな素材を使い品質にこだわったアイスクリームを作っています。日本では1984年に販売を開始しました。お客様の期待を超えるフローズンデザートをお届けしお客様に喜びと感動（ハーゲンダッツ・モーメント）を提供することを目指しています。昨年からハーゲンダッツがもたらす幸せの瞬間を、ハートのモチーフと“幸せだけで、できている”というブランドメッセージと共に発信しています。

《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: www.tokyo-marriott.com/restaurants/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。

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でご確認いただくか、Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter ([@Marriott](http://Twitter.com/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 中村・黒田

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