

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2月28日

東京マリオットホテル

春を味わう華やかな「グリルコンボディナー」を提供  
季節を彩る「ウィークエンド ランチブッフェ」も

場所：レストラン「ラウンジ&ダイニング G」(1階)

期間：2019年3月1日（金）～5月6日（月）

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、2019年3月1日（金）～5月6日（月）までの期間、麗らかな春を彩るメニューをホテル1階「ラウンジ&ダイニングG」にて提供します。3種の肉料理の食べ比べなどシェフの技が光る料理が並ぶ「グリルコンボディナー スプリング」や、旬の食材を用いた料理をお好きなだけお楽しみいただける「ウィークエンド ランチブッフェ スプリング」をお届けします。なお、ゴールデンウィーク期間特典として、ディナーコースをご予約いただくと「トリュフ フレンチフライ」またはドリンク1杯をプレゼントいたします。春の訪れを五感で感じる、マリオットならではのモダンで独創性豊かな料理の数々をお楽しみください。



グリルコンボディナー スプリング イメージ (2名様分)

## 麗らかな春を愉しむ美食ディナー

### Grilled Combo Dinner SPRING グリルコンボディナー スプリング

本メニューは火入れと焼き上がりにこだわったシェフの技が光るグリル料理を取り揃えたディナーコース。熊本のミネラル豊富な湧き水で育てられた黒毛和牛「黒樺牛（くろはなぎゅう）」の美味しさが引き立つローストビーフ、「薩摩の黒い宝石」と称される霧島純粋豚のロール仕立て、キノコペーストを合わせた柔らかくジューシーな北海道産知床鶏など、それぞれの素材の旨味を引き出した料理がテーブルを飾ります。山葵をきかせた旬のホタルイカと春野菜の前菜や、アスパラガスを添えたスープなど春の息吹を感じる一皿と肉料理とのマリアージュをお楽しみください。



4月27日（土）～5月6日（月）のゴールデンウィーク期間のご利用をホテル公式サイトでご予約いただくと、トリュフの芳醇な香りが広がる「トリュフ フレンチフライ」または、ドリンク1杯をプレゼントいたします。

#### ◇アミューズ 本日の前菜

#### ◇アペタイザー

ホタルイカのワサビマリネと旬の春野菜のサラダ仕立て  
新玉葱のスライス

#### ◇スープ

クラムチャウダー

アスパラガスのオランデーズソース炙り

#### ◇メインプレート

九州産黒樺牛もも肉のローストビーフ

霧島純粋豚肩ロースのロール仕立て

根菜とキノコペーストをロールした北海道産知床鶏

季節の山菜を添えて

#### ◇デザート

シェフ特製 本日のデザート

### グリルコンボディナー スプリング 概要

期間：2019年3月1日（金）～5月6日（月）

時間：17:00～22:00（L.O.）

料金：1名様 ¥7,500

2019年4月27日（土）～5月6日（月）のご利用分をホテル公式サイトよりご予約いただくと「トリュフ フレンチフライ」または「ドリンク1杯」をプレゼントいたします（1名様1点）。ご予約時にGW特典ご利用のむねご記載ください。

## 爽やかな春を彩る贅沢ランチブッフェ

### Weekend Lunch Buffet SPRING ウィークエンド ランチブッフェ スプリング



春の美味が彩る週末と祝日限定のランチブッフェ。初鰹や桜えびなど旬の味覚をふんだんに使った前菜をはじめとするサイドディッシュ、桜や苺をあしらった春ならではのスイーツはブッフェスタイルでお楽しみください。7種からお選びいただけるメインディッシュはテーブルオーダースタイルでお召し上がりいただけます。季節の移ろいを感じながら、ホテルに隣接する御殿山庭園の美しい緑を望むラウンジ空間で心華やぐランチタイムをどうぞ。

期 間： 2019年3月2日（土）～5月6日（月）※土日・祝日限定

内 容： メインディッシュ（7種から一品お選びいただけます）

ブッフェ（サイドディッシュ、スープ、スイーツ）、コーヒーまたは紅茶

時 間： 12:00～14:30（L.O.）

料 金： 1名様 大人¥4,800／子供¥2,800（4～12歳まで）

#### 《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 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](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。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、スターウッドブリファードゲスト (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](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