



BLOSSOMING SPRING AT MARRIOTT

桜華やぐ御殿山で美食の饗宴
2019. SPRING

M
MARRIOTT
TOKYO

Lounge & Dining **G**

【ラウンジ & ダイニング G】

TEL 03-5488-3929 営業時間 6:30~24:00



お席のご予約は 24時間 WEB でも承ります。

↔ www.tokyo-marriott.com/restaurants

表示料金に別途、サービス料(10%) および消費税を加算させていただきます。
All prices listed are subject to a 10% service charge and sales tax.

GGCo.
Pastry & Bakery

【ベストリー & ベーカリー GGCo】

TEL 03-5488-3929 営業時間 10:00~20:00

TOKYO MARRIOTT HOTEL

4-7-36 KITASHINAGAWA,

SHINAGAWA-KU, TOKYO 140-0001

T +81.3.5488.3911

東京マリオットホテル

〒140-0001 東京都品川区北品川4-7-36

TEL 03-5488-3911(代表)

www.tokyo-marriott.com



※2名様分の盛り付けです

GOTENYAMA SAKURA MOMENT

3/1-4/26

江戸時代から桜の名所として知られる御殿山でお楽しみいただく三段重のランチボックス。桜の季節の美味を凝縮した一口サイズの料理とスイーツをご堪能ください。

Our Gotenyama location has been a famed hanami picnic spot since the days when Tokyo was a castle town. Enjoy this three-tiered box of sweet and savory bites under the colorful spreading blossoms.

[時 間] 12:00～17:00
 [料 金] 1名様 ¥5,500
 [menu] 桜姫鶏のガランティーヌ、桜鰯の手毬寿司キャビア添え、桜ジュレ等 全14種

12:00～17:00 daily
 ¥5,500 per person
 Soup, chicken galantine, festive
 sushi balls, sweets



Seasonal Cocktail

SAKURA COCKTAIL

3/1-4/26

テーブルをより一層華やかに演出する
 東京マリオットホテルオリジナルの
 桜テイストのカクテルです。

Heighten your Japanese picnic
 experience with this original cocktail.
 11:00～23:30 (L.O.) / ¥1,800



GRILLED COMBO DINNER SPRING

3/1-4/30

厳選した春の美味を前菜からデザートまで
 ご堪能いただけるシグネチャーディナー。
 メイン料理はシェアスタイルでお届けします。

Select ingredients and specialties of the
 season star in this signature dinner. Let
 our chefs pamper you for an evening.

[時 間] 17:00～22:00 (L.O.)
 [料 金] 1名様 ¥7,500
 [menu] 前菜、メインディッシュ、デザート

17:00～22:00 (L.O.)
 ¥7,500 per person (two servings shown)
 Starter, grilled platter, dessert

GGCo.
 Pastry & Bakery

Seasonal Treats for March & April

3月・4月限定テイクアウト スイーツ & ブレッド

SWEETS



Berry Marie
 ベリーマリー
 ¥500

あまおうの美味しさ
 を閉じ込めた見た目
 も可愛らしい逸品。



Claire
 クレア
 ¥500
 旬の清見オレンジを
 豊沢に使いアートの
 ように仕立てた一品。

PASTRIES



Sweet Bean
 & Butter
 あんバター
 ¥270

粒あんの上品な甘さ
 と芳醇なバターが
 絶妙な味わい。



Brioche
 Feuilletée
 ブリオッシュ フイユテ
 ¥270
 リッチな生地が幾層
 にも重なる柑橘香る
 ソフトブリオッシュ。

上記料金は全て税込み価格です。The prices above include sales tax.

Strawberry & Chocolat AFTERNOON TEA & COCKTAILS



信州高原苺やあまおうなど旬の苺の食べ比べや濃厚なブラウニーをはじめ、チョコレートとのマリアージュが贅沢なアフタヌーンティー。陽光差し込むアトリウムでどうぞ。

Relax in our sun-filled atrium with a classic teatime service featuring plump and luscious strawberries, plenty of chocolate, and savory snacks.

[期 間] - 4/26
[時 間] 13:00 ~ 17:00 (2部制)
[料 金] 1名様 ¥4,500
[menu] 苺のトライフル仕立てほか

Through April 26
13:00–17:00 (two seatings)
¥4,500 per person
Strawberry trifle and more



Seasonal Cocktail for Afternoon Tea

STRAWBERRY HOT TIME

苺リキュールとチョコレートの甘さがとろけるまるでスイーツのようなカクテル。アクセントの紅茶マシュマロと一緒にお楽しみください。

Tart strawberry liqueur and decadent chocolate meet in this dessert cocktail.
11:00 – 23:30 (L.O.) / ¥1,500



SPRING LUNCH BUFFET

春の週末・祝日を彩る優雅なランチブッフェ。季節の食材を使ったメイン料理はテーブルオーダーで、サイドディッシュやスイーツはブッフェスタイルでお楽しみいただけます。

[日 時] 3/2–5/6
12:00 ~ 14:30 (土・日・祝日限定)
[料 金] 1名様 大人¥4,800 / 子供¥2,800

CELEBRATE AT TOKYO MARRIOTT SPRING PARTY PLAN



シェフの技が光る料理が並ぶスペシャルパーティー。スタイリッシュなひとときをお届けします。

オーテーブルブッフェ:10名様より
立食ブッフェ/着席ブッフェ:25名様より
※カスタマイズパーティーのご相談も承ります。

[\[詳細・お問合せ\]](#)

TEL: 03-5488-0234 (直通)
E-Mail: sales@tokyo-marriott.com



パーティープラン詳細
web はこちらから ▶

BRILLIANT MOMENT

Feat. TAITTINGER – Brut Réserve & Nocturne –
3/1–5/31



シャンパンラバーに輝くひとときをご提供するイブニングハイティーにシャンパン「テタンジェ」より「ブリュット レゼルヴ」と「ノクターン」が登場。季節の食材とのマリアージュをどうぞ。

Champagne lovers will not want to miss this opportunity for an evening party. Unlimited glasses of golden Taittinger Brut are served with fine food and good cheer.
17:00 – 21:00 (L.O.)
¥6,000 for women; ¥7,500 for men
Hors d'oeuvres and choice of entrée, free-flow champagne

[時 間] 17:00 ~ 21:00 (L.O.)
[料 金] 女性 1名様 ¥6,000
男性 + ¥1,500
[menu] オードブル、メインディッシュ
フリー フロードリンク