



BLOSSOMING SPRING AT MARRIOTT

桜華やぐ御殿山で美食の饗宴
2019. SPRING



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*

【ペストリー & 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OTT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ヌ、桜鯛の
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。

[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

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

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
も可愛い逸品。



Claire
クレア
¥500

旬の清見オレンジを
贅沢に使いアートの
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**
ブリオッシュフィユテ
¥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

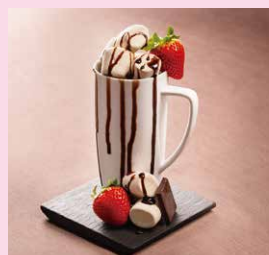


信州高原苺やあまおうなど旬の苺の食べ比べや濃厚なブラウニーをはじめ、チョコレートとマリアーージュが贅沢なアフタヌーンティー。陽光差し込むアトリウムでどうぞ。

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buffet。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buffet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。

オンテールbuffet: 10名様より
立食buffet/着席buffet: 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.

[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

17:00 - 21:00 (L.O.)
¥6,000 for women; ¥7,500 for men
Hors d'oeuvres and choice of entrée,
free-flow champagne