



EARLY SUMMER DELIGHTS

新緑の季節を彩る美味

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



EARLY SUMMER DELIGHTS

5/7-6/30

素材の旨味を最大限に引き出すシェフの技が光るディナーコース。九州産豊優牛のグリルや旬の食材を用いた料理の数々が大切な人とのきらめく夜に華を添えます。

Succulent Houyu Wagyu beef from Kyushu is grilled to perfection in this five-course feast. Book a table for two and savor with other delights of the season.

[時 間] 17:00 ~ 22:00 (L.O.)

[料 金] 1名様 ¥8,000

[menu] アミューズ、前菜、スープ、メインディッシュ、デザート

17:00 ~ 22:00 (L.O.)

¥8,000 per person

Amuse-bouche, appetizer, soup, main entrée, dessert



GOTENYAMA GARDEN

御殿山庭園

隣接する御殿山庭園は新緑が美しい季節を迎えます。都会の喧騒から離れ木漏れ日に包まれる庭園でくつろぎの散策タイムをどうぞ。

This fresh green leafy season is one of the best for strolling our 6,800-square-meter oasis.

EARLY SUMMER WEEKEND LUNCH BUFFET

5/11-6/30

季節の食材とシェフの感性が織りなす創意に富んだ料理が並ぶランチブッフェ。吹き抜けの開放感溢れるラウンジ空間で特別なひとときをお楽しみください。

Select ingredients and seasonal specialties star in this popular weekend offering, a festive meal the entire family can enjoy.



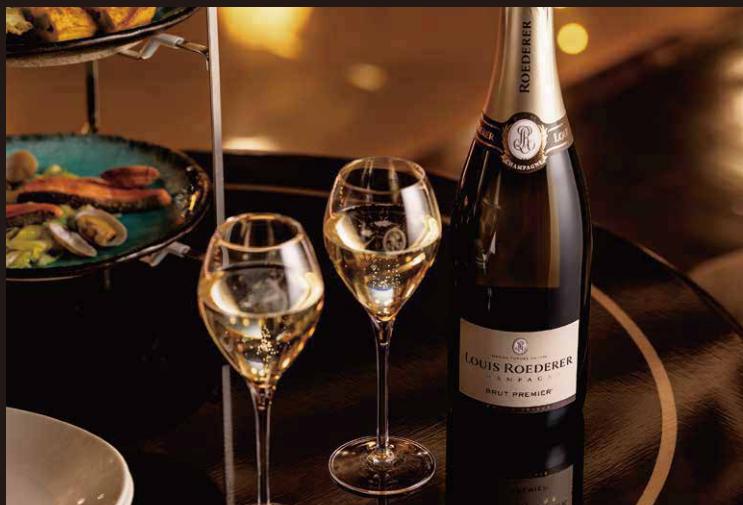
[時 間] 12:00 ~ 14:30 (土・日・祝日限定)

[料 金] 1名様 大人 ¥4,800 子供 ¥2,800

12:00 ~ 14:30 (L.O.)

Saturdays, Sundays and holidays

¥4,800 per person; ¥2,800 ages 4 to 12



BRILLIANT MOMENT

Feat. LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER

6/1-8/31

優美な大人時間をお楽しみいただくイブニングハイティーにシャンパン「ルイ・ロデュール ブリュット・ブルミエ」が6月より登場。季節の料理とのマリアージュをご堪能ください。

For three full months, unlimited glasses of Louis Roederer Brut Premier champagne are served with plenty of fine food and good cheer. Gather friends and join us.

[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

Floral Afternoon Tea



※2名様分の盛り付けです

咲き誇る花々をテーマにした華やかなアフタヌーンティー。人気のブランドSWATiとコラボしたスイーツなど趣向を凝らした品がテーブルを彩ります。優雅なティータイムをどうぞ。

Relax in our sun-filled atrium with an elegant afternoon tea. Presented in collaboration with the SWATi brand, the menu is a virtual tour through a beautiful garden in full bloom.

[期 間] 4/27-6/30
[時 間] 13:00~17:00(2部制)
[料 金] 1名様 ¥4,500
[menu] 色づくハーブのブランマンジェ、ミツバチムース、フラワーサラダ バラのスマートサーモンほか

13:00 -17:00 (two seatings)
¥4,500 per person, for two
Colorful herb blancmange,
honeybee mousse, edible flower
salad and more

Floral Cocktails

11:00 ~ 23:30(L.O.)



Baileys Garden

ベイリーズ ガーデン ¥1,300

バーテンダーの遊び心がのぞく独創性
豊かなスイーツカクテルです。

Enjoy the whimsy of our head
bartender with this sweet treat.



Herbal Light

ハーバル ライト ¥1,300

エディブルフラワーが香る可憐な一杯。
爽やかな初夏を感じる味わいです。

Edible flowers adorn this playful
tribute to summer.

GGCo.
Pastry & Bakery

Seasonal Sweets & Pastries
季節限定ティーアウトスイーツ & ペストリー

REIWA
令和

Beautiful Harmony
¥500
「令和」のイメージをスイーツで表した
逸品。4種のオレンジの爽やかな
ハーモニーをお楽しみください。

Umeyui ~梅結~
¥248
「令和」の典拠となった「梅花の歌
三十二首」の序文をモチーフにした
梅香る和テイストのブレッドです。

SEASONAL



Jaune ~ジョーヌ~
¥500

アブリコットやバッショングルーツ
を使った濃厚なレアチーズムースです。
初夏を思わせるフルーティーな一品。



“BBB” Blueberry Bread
¥300

しっとりとした食感のミニ食パンに
ブルーベリーを贅沢に閉じ込め
ました。朝食やランチにどうぞ。

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

CELEBRATE AT TOKYO MARRIOTT EARLY SUMMER 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。スタイルッシュなひとときを
お届けします。

オンテーブルブッフェ: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▶

