



WINTER DELIGHTS AT MARRIOTT

心温まる鮮やかな冬の美味
2019. NEW YEAR



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

GRILLED COMBO DINNER WINTER

最高級の黒毛和牛などシェフ厳選の素材を使用したこだわりが光るディナーコース。テーブルを飾る上品なメニューが大切な方とのひとときに華を添えます。

Premium Kurohana Wagyu beef from Kyushu is just one of the stars in this mouthwatering feast prepared with pride by our chefs. A delightful way to relax in our welcoming atrium space.

[期 間] 2018.12/1 ~
[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



BRILLIANT MOMENT Feat. Mumm Grand Cordon Rosé

京鴨のローストや福島県産メイブルサーモンのマリネなどの美食にマム グランコルドンロゼを合わせました。イブニングハイティ어가暮れゆくアーリータイムを彩ります。

[時 間] 17:00 ~ 21:00 (L.O.)
[料 金] 女性1名様 ¥6,000 男性 +¥1,500
[menu] アンガス牛グリル + ¥1,000

Raise a glass of the festive rosé by Maison Mumm and close your day memorably, with fine food and good cheer.

17:00 – 21:00 (L.O.)
¥6,000 for women; ¥7,500 for men
Grilled Angus Beef + ¥1,000
Hors d'oeuvres, choice of entrée, free-flow champagne

WEEKEND LUNCH BUFFET WINTER

旬の素材が織りなす心も体も温まる料理をブッフェスタイルでどうぞ。柔らかな陽光がきらめくアトリウム空間で優雅に楽しむランチをお届けします。

Make your weekend richer with this leisurely lunch that serves your choice of entrée along with a generous buffet spread of appetizers and desserts.

[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
[menu] ブッフェ (前菜、サラダ、スイーツ)、メインディッシュ

12:00 – 14:30 weekends & holidays
¥4,800 per person (children ¥2,800)
Appetizer, salad and dessert buffet plus one main dish



PARTY AT TOKYO MARRIOTT HOTEL



WINTER PARTY PLAN



季節の味わいを使った彩り豊かな料理が並ぶスペシャルパーティープラン。特別なひとときをお届けします。

オンテールブッフェ: 10名様より
立食ブッフェ: 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。

Favorite culinary highlights of the season served with warm and friendly Marriott hospitality ensure the success of any private small gathering.

Seated buffets from 10 people and up
Standing receptions from 25 people

詳細
お問合せ

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

詳細はこちら ▶



Strawberry & Chocolat

AFTERNOON TEA & COCKTAILS



信州高原苺やあまおうなど旬の苺と濃厚で甘いチョコレートを贅沢に使ったスイーツ&セイボリーがテーブルを飾ります。夢心地のティータイムをお楽しみください。

Different varieties of plump and luscious strawberries meet decadent chocolate in the sweets that adorn your teatime tray. Enjoy along with savory bites.

[期 間] 2019/1/16 ~ 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

13:00~17:00 (two seatings)
¥4,500 per person
Strawberry trifle, bitter *gâteau* chocolat and more



爽やかな苺の酸味にマシュマロとチョコの甘さが交わる濃厚なホットカクテルとビターでスパイシーな味わいが楽しめるスタイリッシュな一杯をどうぞ。

A stylish bitter-chocolate and citrus cocktail for him, and hot toddy of sweet strawberries and marshmallows for her.

[期 間] 2019/1/16 ~ 4/26
[時 間] 11:00 - 23:30 (L.O.)
[menu] ジェントルマン ショコラ(左) ¥1,500
ストロベリーほっと TIME(右) ¥1,500

11:00 - 23:30 (L.O.)
Gentlemen's Chocolate (left) ¥1,500
Strawberry Hot Time (right) ¥1,500



GGCo.
Pastry & Bakery

Seasonal Sweets & Bread

季節限定テイクアウトスイーツ & ブレッド



SWEETS



Arôme
アローム

¥500

濃厚ながら軽やかな食感のホワイトチョコと爽やかな苺のムースが織りなすハーモニーが絶妙な逸品です。



Opera Fraise
オペラ・フレーズ

¥500

赤ワインが香る大人向けスイーツ。スイートチョコの甘さと苺の酸味が華やかに口の中に広がります。

BREAD



Tropézienne Chocolat
トロペジエンヌ ショコラ

¥340

ココア香るブリオッシュ生地の中に上品な甘さのチョコクリームと苺を忍ばせた可愛い一品。



Citron Danish
シトロン デニッシュ

¥280

3種の柑橘をサクサクのデニッシュ生地に合わせました。味わい豊かでフルーティーなひと品です。