



BLOSSOM TIME AT MARRIOTT

御殿山で愉しむ春を彩る美食
2020. 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

Japanese Cuisine

G

~和Selection~

【G ~和Selection~】

TEL 03-5488-3938

営業時間 ランチ 12:00~14:30 デイナー 18:00~22:00



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。Two servings shown

BRILLIANT MOMENT

Feat. BOLLINGER "The Champagne of James Bond"

3.1-5.31

映画「007」のオフィシャル・シャンパーニュ「ボランジェ」をフィーチャーしたイブニングハイティー。映画の世界観を表現した料理とのリアージュをお楽しみください。

Spring is the time of new starts, with plenty of reasons to celebrate. To make the festivities really sparkle, we're serving the official James Bond champagne.

[時間] 17:00~21:00(L.O.)

[料金] 1名様 ¥7,000

[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.)

¥7,000 per person

Hors d'oeuvres, entrée, free-flow champagne and drinks



※2名様分の盛り付けです。Two servings shown

GOTENYAMA SAKURA MOMENT

3.10-4.18

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。春の美味を一口サイズの料理に仕立てました。季節ならではの味わいをご堪能ください。

For centuries Gotenyama has drawn blossom seekers to this site each spring. Be part of that tradition with this delightful three-tiered lunch box.

[時間] 12:00~17:00(L.O.)

[料金] 1名様 ¥5,500(2名様より)

[menu] 房総ハマグリのマリニエール、桜餅に見立てた昆布桜鯛、ほか

12:00-17:00 (L.O.)

¥5,500 per person for two or more

Boso clams à la marinière, cherry anthias sea bass with kombu, and more

SPRING DELIGHTS

3.1-5.31

うどやせりなど、旬の食材を添えた春ならではの料理がテーブルを彩ります。シェフの遊び心が随所にのぞく華やかなディナーコースで優雅なひとときをどうぞ。

The vibrant tastes of native herbaceous plants like udo mountain asparagus and seri parsley grace this elegant six-course dinner.



[時間] 17:00~22:00(L.O.)

[料金] 1名様 ¥7,500

[menu] アミューズ、前菜、スープ、魚料理、メインディッシュ、デザート

17:00-22:00 (L.O.) ¥7,500 per person

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

SPRING PARTY PLAN

旬の味覚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。思い出深い特別なひとときをお届けします。

着席buffet: 15名様より

立食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。

ご予約・お問い合わせはこちらから▶



AFTERNOON TEA *-BLOOM-*

3.1-5.31

花々が咲き誇る季節をスイーツとセイボリーで表現した可憐なアフタヌーンティー。野ばらとフランボワーズのマカロンや彩りも鮮やかなグラススイーツなど心華やぐ品が並びます。

Wild rose and strawberry macarons add their lovely hues of springtime pink to the sweets and savories served in our seasonal afternoon tea.

[時間] 13:00~/15:30~(2部制)

[料金] 1名様 ¥4,800

[menu] ビスタチオムースと柑橘ジュレ
季節のフルーツタルト ほか

13:00 and 15:30 (two seatings)

¥4,800 per person

Pistachio mousse and citrus gelée,
seasonal fruit tarts, and more



※2名様分の盛り付けです。Two servings shown

GGCo.
Pastry & Bakery

Seasonal Sweets & Breads

季節限定テイクアウト スイーツ & ブレッド



SWEETS

PRINTEMPS ブランタン(右) ¥500

甘酸っぱい苺クリームとヨーグルトムースが奏でる軽やかな味わいの一品です。

AGRUMES アグリウム(左) ¥500

カスタードクリームと旬の柑橘をふんだんに使った春を感じる爽やかなスイーツ。

STRAWBERRY BREADS FAIR

旬の苺を使ったバラエティー豊かなブレッドをお届けする期間限定フェア。大福をイメージした一品など様々な苺の味わいをお楽しみください。

(左から)ストロベリーデニッシュ ¥380、
ストロベリー & 大福 ¥320、トロペジェンヌ・
フレーズ ¥380、ストロベリー & チョコホルン
¥380、バルミエ・フレーズ ¥300



Japanese Cuisine

G

~和 Selection~



※2名様分の盛り付けです。Two servings shown

Blossom Lunch お花見弁当

旬の食材をふんだんに使用したお重と彩り豊かな寿司を取り揃えました。春の訪れを五感で感じる料理の数々を楽しみ語らいとともにお楽しみください。

[期間] 3/1~4/26

[時間] 12:00~13:30(L.O.)

[料金] 1名様 ¥5,500 (2名様より)

[menu] 桜鯛の菜花巻き、鯖西京焼き
創作寿司盛り合わせ ほか

Enjoy a classic tiered lunch box and colorful morsels of contemporary sushi, artfully presented to showcase the best flavors of the season.

3.1-4.26 12:00-13:30 (L.O.)

¥5,500 per person for two or more

Cherry anthesis sea bass and rapeseed rolls,
Kyoto-style grilled Spanish mackerel and more



Wa Gatherings 和ギャザリング

会話も弾むシェアスタイルのコース料理。季節ならではの鮮魚を使ったお造りや寿司を存分にご堪能いただけます。親しいご友人やご家族とご一緒にどうぞ。

[期間] 3/1~5/31

[時間] 18:00~21:00(L.O.)

[料金] 1名様 ¥6,500 (2名様より)

[menu] 前菜、蒸し物、お造り、焼物
お食事、甘味

Book a table with your closest friends or family for a springtime feast inspired by kaiseki but served homestyle, in hearty portions.

3.1-5.31 18:00-21:00 (L.O.)

¥6,500 per person for two or more

Starter, steamed dish, sashimi,
grilled dish, rice, dessert

TOKYO MARRIOTT HOTEL 1F

TEL: 03 - 5488 - 3938 (レストラン直通)