



# BRILLIANT **RED** FUN AT MARRIOTT

鮮やかに彩る美食の饗宴  
2019-2020. WINTER

  
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](http://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](http://www.tokyo-marriott.com)





## BRILLIANT MOMENT

Feat. Mumm Grand Cordon

12.1-2.29

アーリータイムからお楽しみいただく華やかなイブニングハイティー。旬の食材を使用した料理とシャンパンとのマリージュをお届けします。贅沢なくつろぎのひとつときをどうぞ。

Start your evening with select tastes of the season, elegantly presented in an evening-style "High Tea." Free-flow servings of Mumm champagne, hailed for its fresh, bold, and intense ripe fruit, make the occasion all the more festive.

[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, entrée, free-flow  
champagne and drinks



## CAVIAR BRILLIANT MOMENT

優雅な時間を彩るキャビアプレート付きの特別なハイティーもご用意。

[料金] 女性1名様 ¥8,000  
男性+ ¥1,500

Enjoy the same Brilliant Moment finger foods and free-flow champagne with an additional caviar plate.  
¥8,000 for women; ¥9,500 for men



## WINTER DELIGHTS

12.1-2.29

季節の美味をふんだんに使用した料理が並ぶディナーコース。冬ならではの味わいを一皿ごとに閉じ込めました。心温まる特別な時間に華を添える料理の数々をご堪能ください。

Each dish of this five-course dinner showcases select delicacies of the season. Gather with colleagues or that special someone for a warm winter feast.

[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、  
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,  
main entrée, dessert

PARTY AT TOKYO MARRIOTT

## WINTER 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。

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 ▶





## TOKYO RED AFTERNOON TEA

12.1 - 2.29



※2名様分の盛り付けです

レッドカラーで彩るアフタヌーンティー。赤桃のタルトレットやフランボワーズのショコラなど華やかな逸品がテーブルを飾ります。優雅なティータイムをお楽しみください。

Tokyo Tower, shrine torii, giant lanterns, the national flag... Tokyo pulses with big bright reds. Enjoy its vibrant energy in our Afternoon Tea.

[時間] 13:00~/15:30~(2部制)

[料金] 1名様 ¥4,500

[menu] レッドサワーチェリーのムース  
フランボワーズショコラ  
赤桃のタルトレット  
苺のティラミス ほか

Two seatings at 13:00 and 15:30

¥4,500 per person

Sour Cherry Mousse, Framboise  
Chocolat, Peach Tartlets and more

## WINTER COCKTAILS

12.26 - 2.29 / 11:00 ~ 23:30 (L.O.)



**SAMURAI RED**  
侍 RED ¥1,600

紫蘇と苺のハーモニーが爽やかな一杯。すっきりとフルーティーな味わいです。

Shiso perilla and strawberries  
harmonize in this light and fruity treat.



**TOKYO KOMACHI**  
東京小町 ¥1,600

日本酒を使った和カクテルです。生姜をきかせた大人の味わいに仕立てました。

Fresh ginger brings a touch of spicy  
heat to this sake-based drink.

**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



**Chocolat-Kumquat Tart**  
ショコラ キンカン  
¥500

タルトショコラに旬の金柑を合わせた大人スイーツです。ビターな味わいが奏でるハーモニーをお楽しみください。



**Fraise + Amazake Cake**  
ガトーフローズ・甘酒  
¥500

甘酸っぱい苺と甘酒の軽やかなクリームにオレンジ香るアーモンドビスキュイをサンドした華やかな一品。

### BREADS



**Galette Bressane Yuzu**  
ガレットブレッサヌ・柚子  
¥280

フランスの伝統菓子ガレットブレッサヌに柚子クリームの爽やかな味わいを閉じ込めた香り豊かな逸品です。



**Kouign-Amann Sesame**  
クイニーアマン セザム  
¥280

黒糖を使った優しい甘さのひと品です。胡麻をたっぷり使い香ばしく焼き上げたサクサクの食感をお楽しみください。

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

## WINTER WEEKEND LUNCH BUFFET

12.1 - 2.29

柔らかな陽光が差し込む吹き抜けのラウンジ空間でお召し上がりいただくランチbuffet。シェフの技が光るバラエティ豊かな料理の数々をお届けします。

Join us for this popular offering in our sun-filled atrium. Select your main entrée from an array of choices and round out your lunch with a tantalizing buffet of starters, salads, 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

12:00 - 14:30 (L.O.)  
Weekends and holidays only  
¥4,800 (¥2,800 ages 4 to 12)  
per person