



ALOHA HAWAIIAN EXPERIENCE

御殿山で愉しむハワイアンスタイル

2017.SUMMER



MARRIOTT
TOKYO

HAPPY HAWAIIAN BREEZE AT TOKYO MARRIOTT 2017.7.1-8.31

東京マリオットホテルがお届けする魅惑のハワイアンキューイジーヌ

HAWAIIAN COMBO DINNER



※2名様分の盛り付けです

ハワイの海をイメージした美しいシーフード
ブラッターの前菜に、ダイナミックなハワイ
アングリルの魅力を凝縮したコンボコース。
本場さながらにシェアしてお楽しみください。

This surf-and-turf feast includes a
mouthwatering island seafood
starter and a hearty platter of grilled
meats and vegetables.

[時 間] 17:00～22:00 (L.O.)

[料 金] 1名様 ¥7,500

[menu] スープ、シーフードブラッター、
ハワイアングリルコンボ、デザート

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

¥7,500 per person. Soup, seafood platter,
Hawaiian grilled combo and dessert



HAWAIIAN WEEKEND LUNCH BUFFET

開放感あふれるアトリウムにフォトジェニック
なハワイアンメニューで華やかに彩ります。

[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



HAWAIIAN COCKTAILS

カクテルコンペティション受賞作品(写真中央
東京MAI-TAI)や火山をイメージしたスイーツ
カクテルなど、独創性豊かなカクテルが
ハワイアンリゾート気分を盛り立てます。

Sip one of our drinks and slip off to an
island resort. Tokyo Mai Tai (center)
was a recent competition winner.

[時 間] 11:00～24:00 (L.O.)

[menu] スイートボルケーノ(左) ¥1,800

東京 MAI-TAI(中央) ¥1,600

トロピカルみっくすじゅーす(右) ¥2,000

11:00-24:00 (L.O.)

Sweet Volcano ¥1,800

Tokyo Mai Tai ¥1,600

Tropical Mixed Juice ¥2,000

ALOHA AFTERNOON TEA

ハワイの素材やトロピカルフルーツをふん
だんに使用したアフタヌーンティー。紫の
タロイモソースが印象的なスフレパンケーキ
と共に色鮮やかでトロピカルな午後を。

Soufflé pancakes with purple yam
sauce and other colorful treats
studded with fresh fruits will bring
you right to the tropics.

[時 間] 13:00～/15:30～(2部制)

[料 金] 1名様 大人 ¥4,200

13:00-16:30

¥4,200 per person



BRILLIANT MOMENT

Featuring Taittinger Nocturne

人気のイブニングハイティーに爽やかなシャンパン テタンジェノクターンが登場。ハワイアンフィンガーフードと共に、今夏は夜風が心地いいテラス席でもお楽しみいただけます。

Enjoy free-flow champagne, Hawaiian finger foods, and cool breezes on the terrace at our popular Evening High Tea.

[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
フリーブロードリンク

17:00 - 21:00 (L.O.)

¥6,000 for women; ¥7,500 for men
Hors d'oeuvres and choice of entrée



Share Your Marriott Aloha!

東京マリオットホテルでのハワイ体験を投稿するとハワイのマリオットホテル宿泊券などが当たるキャンペーンを開催します。



東京マリオットホテル公式アカウント
@tokyomarriott
キャンペーン公式ハッシュタグ
#aloha_tokyomarriott

応募方法、賞品内容など
詳しくは HP へ ▶



ハワイ島ワイコロア・ビーチ・マリオット
リゾート&スパ



Fabulous Hawaiian Treats

テイクアウトやサマーギフトに
ハワイアンテイストと遊び心あふれるアイテム

SWEETS



Dolphin Marine
ドルフィンマリン

¥500

トロピカルマリンに泳ぐイルカを模したトッピングがキュートな爽やかなサマースウィーツです。

Hawaiian Sunset
ハワイアン サンセット

¥500

ハワイアンフルーツをたっぷり使用した美しいハワイの夕暮れをイメージした一品です。

BREAD



Malasada
マラスダ

¥200

ハワイの定番ブレッド“マラスダ”を甘酸っぱいハイビスカスパウダーでマリオットレッドに仕上げました。



Lilicoi Sweet Bread
リリコイスイートブレッド

¥280

ふんわりとした生地の中にはパイナップルとリリコイバター。ココナッツがアクセントです。

Caramel Chocolate
キャラメルショコラ

¥240

バターなショコラ生地と濃厚なブラリネカスタードにナッツが絶妙なハワイアンなブレッド。

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