

Press Release

2018年2月16日

東京マリオットホテル

ゴテンヤマ サクラ ディライツ
Gotenyama “SAKURA” Delights

桜の名所「御殿山」で美食を楽しむ
春を彩る雅なランチメニューを提供

場所：ラウンジ&ダイニング G

期間：2018年3月1日（木）～4月30日（月・祝）

東京マリオットホテル(東京都品川区 総支配人:飯田雄介)では、2018年3月1日(木)～4月30日(月・祝)までの期間、『Gotenyama “SAKURA” Delights』をテーマにしたメニューをホテル1階レストラン「ラウンジ&ダイニング G」にて提供します。江戸時代より桜の名所として親しまれてきた御殿山を今に伝え、桜色に染まる庭園を望む「SAKURA テラス」でお楽しみいただく華やかなお重スタイルのランチなど、春ならではの素材を生かしたシェフオリジナルの料理をお届けします。味わい深い旬の味覚をご堪能ください。



SAKURA テラス ボックス (イメージ)

SAKURA テラス ボックス

可愛らしいサーモンの手毬寿司や、サクラテイストのブレッドで挟んだカツサンドなど、見た目も華やかな逸品を取り揃えました。ひとつひとつ丁寧に作り上げた一口サイズの料理が並び、彩り豊かな料理を食べ比べながらご堪能いただけます。桜姫鶏や富士桜ポークなど素材にもこだわった料理の数々を春の日差しにきらめく桜を愛でながらお楽しみください。



SAKURA テラス ボックス 2名様分

期 間： 2018年3月1日(木)～4月14日(土)
時 間： 12:00～16:00 (L.O.)
料 金： 1名様 ¥4,800 (2名様よりご予約制)

◇一の重 (写真中央)

- ・サーモンのマリネとピースご飯の手毬寿司
- ・桜海老とアスパラガスのスパニッシュオムレツ
- ・ハマグリマリニエール
- ・ホタテ貝のグリルと空豆のブッタネスカ

◇二の重 (写真左)

- ・桜姫鶏のロースト ロール仕立て
- ・富士桜ポークと春キャベツのカツサンド
～桜テイストブレッド～
- ・鱈の金山寺味噌焼き
- ・鱈のフリット 山菜のバジル風味

◇三の重 (写真右)

- ・桜とろゆばティラミス
- ・清美オレンジのジュレ
- ・抹茶オムレット
- ・苺とフロマージュブランのムース
- ・桜とチェリーのメロンパン

◇スープ

- ・浅利とキャベツのコンソメスープ

SAKURA 浪漫



「SAKURA テラス ボックス」と合わせてお楽しみいただきたい、桜のお酒を使った和カクテル。日本酒をベースに、クランベリーフルーティーな味わいと、ほのかに漂う桜の香りが春の訪れを感じさせます。添えられた抹茶と柚子ピールで味の移ろいを楽しみながら、土瓶とお猪口でいただく粋なスタイルはお花見にぴったりです。舞い散る花びらを愛でながら酔いしれたい、優雅なカクテルをどうぞ。

期 間： 2018年3月1日(木)～4月30日(月・祝)
時 間： 11:00～23:30 (L.O.)
料 金： ¥1,800

■SAKURA テラス

「ラウンジ&ダイニング G」の屋外スペースとして、例年賑わいをみせる「SAKURA テラス」(131.8 m²/50 席)が今年も3月1日(木)よりオープン。ホテルが立地する御殿山は、江戸時代より桜の名所として親しまれた風光明媚な地で、その様子は葛飾北斎や歌川広重の浮世絵の題材にも多く取り上げられています。

「SAKURA テラス」で歴史ある御殿山の桜を愛でながら、春の味覚を余すところなくご堪能ください。



■周辺イベント情報

4月6日(金)～8日(日)の3日間、ホテル前の広場にて「御殿山さくらまつり」が開催されます。御殿山の「伝統と桜」をテクノロジーを用いて芸術的に表現・発信します。桜のライトアップや Japanese tea ceremony など、国際交流拠点である御殿山ならではの新しい春の楽しみ方をぜひご体験ください。

(主催：御殿山エリアマネジメント実行委員会)

御殿山トラストシティ HP: <http://www.trustcity-g.com/>

WEEKEND LUNCH BUFFET ウィークエンド ランチ ブッフェ

春のきらめく陽光が差し込む開放的なアトリウム空間で楽しめるランチbuffetに、週末と祝日限定の特別なメニューをご用意しました。メイン料理を和縁牛サーロインのグリル、焼津港でとれた鮮魚のローストなど7種のバラエティに富んだメニューからお選びいただけるほか、サイドディッシュとスイーツはbuffetスタイルでお好きなだけご堪能いただけます。人気のスイーツbuffetには桜をあしらった苺パフェなどが並び、春の訪れを感じるメニューをお届けします。



期 間：2018年3月3日(土)～

4月22日(日)※土・日・祝日限定

時 間：12:00～14:30 (L.O.)

料 金：1名様 ¥4,800 / 子供 ¥2,800

- ◇前菜：buffetスタイル
- ◇サラダ：buffetスタイル
- ◇季節のスープ：ニューイングランドクラムチャウダー
アボカドチップス
- ◇メインディッシュ (下記7種より一品お選びください)
 - ・富士桜ポーク豚肩ロース肉のスモークグリル
 - ・サーモンソテー マリオットバター乗せ
 - ・アメリカローカルソース“ヨシダソース”でマリネした
ベビーバックリブ BBQ スタイル
 - ・ハンギングテンダーガーリックステーキ
 - ・本日の焼津港の魚のロースト (+¥1,000)
 - ・和縁牛サーロインのグリル (+¥2,000)
 - ・ゲームヘン (雛鶏) のオリジナルフレーバーロースト
(+¥1,800)
- ◇デザート：buffetスタイル

《ご予約・お問い合わせ先》 ラウンジ&ダイニング G TEL: 03-5488-3929

Email: info@tokyo-marriott.com

HP: www.tokyo-marriott.com/restaurants/g/lounge

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

※表示料金には別途消費税・サービス料(10%)を加算させていただきます。

マリオットホテルについて

マリオットホテルは、世界約 50 カ国に 500 軒のホテルとリゾートを展開しており、ご滞在のあらゆる面で旅を進化させ、次世代の旅人にきらめく旅を提供します。モバイルを駆使し仕事と遊びをブレンドするグローバルな旅行者にシフトしながら、グレートルーム・ロビー、モバイル・ゲスト・サービスなどの、スタイルとデザイン、テクノロジーを進化させたイノベーションで業界をリードしています。全てのマリオットホテルはフリークエント・トラベラーの賞を受賞したマリオット・リワードに参加しています。メンバーは宿泊に使った金額でホテルのポイントや、航空会社のマイルを獲得することができます。詳しい情報は、<http://www.MarriottHotels.com> でご確認いただくか、Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter (Twitter.com/Marriott, @Marriott)にご参加ください。

本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先

東京マリオットホテル マーケティング 小幡・黒田

E-mail: press@tokyo-marriott.com

東京都品川区北品川 4-7-36 電話: 03-5488-3913 FAX: 03-5488-3903