

## Press Release

2018年11月6日

### 東京マリオットホテル

#### ハートウォーミング ウィンター デイライト Heartwarming Winter Delights

シェフ厳選の素材が織りなすハーモニー  
冬を彩るディナー&ランチを提供

場所：レストラン「ラウンジ&ダイニング G」(1階)

期間：2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)

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12月1日(土)～2019年2月28日(木)までの期間、冬を彩る料理をホテル1階「ラウンジ&ダイニング G」にて提供します。最高級黒毛和牛「黒樺牛」や霧島純粋豚など、厳選素材をふんだんに使用した心も体も温まるメニューを取り揃えました。火入れにこだわり、素材の美味しさを存分に引き出すシェフの技が光る料理がテーブルを飾ります。マリオットならではの上品で味わい深い料理とともに、大切な人と寛ぎのひとときをお愉しみください。



グリルコンボディナー ウィンター イメージ (2名様分)

## 素材の旨味を際立たせた豪華ディナー

### Grilled Combo Dinner ～WINTER～ グリルコンボディナー ウィンター

シェフが厳選した素材をふんだんに使った、会話が弾むシェアスタイルのディナーコース。九州で丹念に育てられた最高級黒毛和牛「黒樺牛」のローストビーフは、その独特の甘みと柔らかさを堪能できる贅沢なひと品です。ジューシーな北海道産知床鶏は根菜と合わせ、霧島高原の大自然で育てられた霧島純粋豚はしっかりと肉の美味しさが味わえるロール仕立に。絶妙な火入れで素材の旨味を引き出した、至極の逸品をご堪能ください。

そのほかにも、飲む美容液とも言われる、もち米と米麴だけで作られる熊本県産「伝承あまざけ」をベースにした、自然な甘さがふんわり広がるクラムチャウダーなど、心も体も温まる料理がテーブルを飾ります。親しい人との大切なひとときを彩るマリOTTならではの特別なディナーをどうぞ。

#### ◇アミューズ

本日の前菜

#### ◇アペタイザー

青森県産リンゴをあしらったヴォルドーフサラダ  
グリルターキーを添えて

#### ◇スープ

熊本県産「伝承あまざけ」ベースのクラムチャウダー  
2色のニョッキを浮かべて

#### ◇メインプレート

根菜とキノコペーストをロールした北海道産知床鶏  
九州産黒樺牛もも肉のローストビーフ  
霧島純粋豚肩ロースのロール仕立て  
季節野菜のグリル添え

#### ◇デザート

シェフ特製 本日のデザート



期 間：2018年12月1日(土)～12月20日(木)、  
12月26日(水)～12月30日(日)、  
2019年1月1日(火)～2月28日(木)  
時 間：17:00～22:00 (L.O.)  
料 金：1名様 ¥7,500

## 休日だけの特別なランチbuffet

### Weekend Lunch Buffet ～WINTER～ ウィークエンド ランチbuffet ウィンター



好評をいただいている週末限定のランチbuffetに冬の味覚をふんだんに使ったメニューが並びます。サイドディッシュやカラフルなスイーツはフェスティブシーズンを彩る華やかなbuffetスタイル、メインディッシュはテーブルオーダーでお召し上がりいただけます。新年の1週間（2019年1月1日～6日）は特別に、2019年の干支“亥”にちなみ猪肉を使ったパエリアなど新春を彩るメニューが登場。新年のスタートを優雅なランチでお楽しみください。

期 間：2018年12月1日（土）～2019年2月24日（日）※土日・祝日限定

※12月22日（土）～12月24日（月・祝）はクリスマスバージョン

※2019年1月1日（火）～1月6日（日）は新春バージョン

時 間：12:00～14:30（L.O.）

料 金：1名様 大人¥4,800 / 子供¥2,800（4～12歳まで）

※新春バージョンは1名様 大人¥5,500 / 子供¥2,800（4～12歳まで）

#### 《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](mailto:info@tokyo-marriott.com) HP：<http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/>

※表示料金には、消費税・サービス料 10%を加算させていただきます。

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

#### マリオットホテルについて

世界64以上の国と地域において、500軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、次世代の旅行者にきらめくような旅の体験を提供するべく、あらゆる面でおお客様の滞在を進化させています。仕事とプライベートを融合する傾向にある世界中の旅行者とより結びつきを強くするために、モバイルでの存在感を強化しています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルーム ロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデアで業界をリードしています。マリオット・ホテルは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワード（ザ・リッツ・カールトン・リワードを含む）に参加しており、会員の方は、[members.marriott.com](http://members.marriott.com)でスターウッドプリファードゲスト（SPG）とアカウントがリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行が可能です。詳しい情報は [www.MarriottHotels.com](http://www.MarriottHotels.com) をご覧ください。また、Facebook や Twitter (@marriott)、Instagram (@marriotthotels) でも情報を発信しております。

#### 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・南條

E-mail: [press@tokyo-marriott.com](mailto: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