

Press Release

2017年2月10日

東京マリオットホテル

ゴテンヤマ サクラ ギャザリング Gotenyama Sakura Gatherings

御殿山の桜を愛でながら、春の美味を楽しむ
ラウンジ&ダイニング G のテラスメニューを含む3種を発売

2017年3月1日（水）より

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、2017年3月1日（水）より、ラウンジ&ダイニング G にて『**Gotenyama Sakura Gatherings**』をテーマに春のメニューをご提供いたします。江戸時代から桜の名所として親しまれてきた御殿山に佇む当ホテルは、春になるとホテルに隣接する庭園が桜色に染まり、美しい景色をお楽しみいただけます。この庭園を望む「SAKURA テラス」でお届けするテラスボックスや、春の門出の集いにふさわしい華やかなギャザリングプランなど、麗らかな春にシェアしてお楽しみいただく至極のメニューをお届けします。



春の SAKURA テラスボックス

Sakura Terrace Box SAKURA テラス ボックス

御殿山庭園に隣接する「SAKURA テラス」にて、春の日差しを受けて揺れる桜を眺めながら楽しむ、この時期ならではのメニュー。3 段のお重を風呂敷包みでお届けいたします。シェフ特製の桜鯛の手毬寿司や桜肉のスマークなど、桜香る春の美しさが凝縮されたかのような心華やぐ 16 種のお料理と共に、春の訪れをご堪能ください。

期 間：2017 年 3 月 1 日（水）～4 月中旬
時 間：12:00～16:00（L.O.）
料 金：1 名様 ¥4,000（2 名様より）

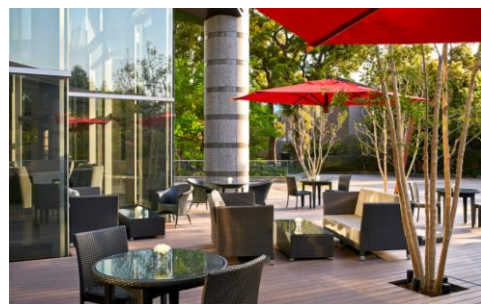


SAKURA テラスボックス(写真は2名様分です)

- ◇ 一の重 (写真中)
 - ・桜鯛の手毬寿司
 - ・桜風味ピクルス
 - ・桜エビの卵焼き
 - ・桜エビの生春巻き
- ◇ 二の重 (写真左)
 - ・桜肉のスマーク
 - ・大ハマグリのマリエニール
 - ・富士桜ボークのサルティンボッカ
 - ・桜エビと菜の花の和あえ
- ◇ 三の重・デザート (写真右)
 - ・桜バナナコッタ
 - ・桜餡団子
 - ・季節のフルーツ
 - ・苺デニッシュ
 - ・桜マフィン
- ◇ スープ (写真左上)
 - ・春の野菜スープ ポルシチスタイル

■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 ㎡/50 席)が今年も 3 月 1 日(金)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」では、歴史の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いただけます。



■周辺イベント情報

4 月 7 日(金)・8 日(土)の 2 日間、ホテル前の広場にて「御殿山さくらまつり」として花見に国際性を加えたイベントが開催されます。野点や花見茶屋、ステージパフォーマンスに加え、磯崎新氏の設計による茶室「有事庵」の内部を特別一般公開。伝統と情緒あふれるイベントをご堪能いただけます。

(主催：森トラスト株式会社 広報部 HP: <http://www.trustcity-g.com/>)

Sakura Grilled Combo Dinner サクラ グリル コンボディナー

シェフ厳選の旬の素材とグリル料理を盛り合わせてお届けする「ラウンジ&ダイニング G」のシグニチャーディナー。メインは、色鮮やかな春野菜に骨付き仔羊、骨付きソーセージなどを盛り合わせて素材の旨味を昇華させるダイナミックなグリルコンボスタイルでご提供します。心踊る春に彩りを添えるシェアして楽しみいただくディナーコースです。

期 間：2017年3月1日（水）～6月30日（金）
時 間：17：00 ～ 22：00 L.O.
場 所：ラウンジ&ダイニング G ダイニングエリア
料 金：ディナーコース 1名様 ¥7,500 （2名様より）



◇アペタイザープレート

3種の季節の前菜盛り合わせ

◇スープ

ムール貝のチャウダースープ

◇メイングリルコンボ

- ・骨付仔羊
- ・骨付仔牛
- ・骨付ソーセージ
- ・パンタード
- ・季節のグリル野菜

◇デザート

季節のデザート盛り合わせ

メイングリルコンボ（写真は2名様分です）

Sakura Gatherings サクラ ギャザリング

歓送迎会やグループでのお集まりにお薦めのコース仕立てのプラン。かしこまらずに気軽に集まり美味しい時間を共有するという意味の「ギャザリング」をコンセプトに、季節が香る彩り豊かな春の素材をオードブル、パスタ、グリル料理からデザートに至るまで、あますところなくお楽しみいただけます。100種類以上のフリーフローも魅力の桜の季節ならではのスペシャルプランです。

期 間：2017年3月1日（水）～4月中旬
時 間：17:00～22:00（20:00 最終入店）
料 金：1名様 ¥5,500（ドリンクフリーフロー90分制）
人 数：4名様より



ギャザリングコース イメージ

◇アペタイザープレート

4種の春のお楽しみ

◇スープ

ムール貝のチャウダースープ

◇パスタ

桜エビと菜の花・春野菜のスパゲッティーニ

◇本日のお魚

ノルウェーサーモン

ジャガイモのチーズパンケーキ

レムラードソース

◇グリルプレート

豚肩肉とエジプト豆のトマト煮込み

ローマ風サフランライス添え

◇デザート

季節のデザート

《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/

※上記表示料金には、別途消費税・サービス料(10%)を加算させていただきます。

※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OTTホテルについて

マリOTT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、フューチャー・オブ・ミーティング、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ます。全てのマリOTT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OTT・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をホテルのポイントや、航空会社のマイルに交換することができます。

詳しい情報は、www.MarriottHotels.com でご確認ください。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OTTホテル マーケティング 中村・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