

## Press Release

2017年11月7日

### 東京マリオットホテル

ブリリアント モーメント

## Brilliant Moment

マム グラン コルドン マム ロゼ  
feat. Mumm Grand Cordon & Mumm Rose

セレブレーションシーンを彩るシャンパンフリーフローと  
冬的美食が楽しめるイブニングハイティーをご提供

場所：ラウンジ&ダイニング G

期間：2017年12月1日～2018年2月28日

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12月1日(金)～2018年2月28日(水)までの期間、1階「ラウンジ&ダイニング G」にて、クリスマスやホリデーシーズンを彩る「ブリリアント モーメント feat. マム グラン コルドン & マム ロゼ」を提供します。セレブレーションの時期にふさわしいシャンパンのフリーフローとともに、旬の食材を贅沢に使ったイブニングハイティーをお楽しみください。



ブリリアント モーメント feat. マム グラン コルドン & マム ロゼ (2名様分)

## **Brilliant Moment feat. Mumm Grand Cordon & Mumm Rose**

ブリリアント モーメント feat. マム グラン コルドン & マム ロゼ

開放感あふれる空間で、夕暮れどきからシャンパンのフリーフローが楽しめる贅沢なイブニングハイティー。お祝いのシーンを彩るシャンパン「マム グラン コルドン」「マム ロゼ」とともに、冬ならではの食材を使ったメニューをお楽しみください。

彩り豊かなピンチョスをはじめ、オリジナルのマリオットバターでお召し上がりいただくオマール海老のグリルや、フォアグラの香りをまとった鴨のポワレなど、シェフの感性が光るメニューがテーブルを飾ります。もぎたての果実とカラメルの香りが織りなす鮮烈で複雑な余韻が広がる「マム グラン コルドン」と、料理のマリアージュをご堪能ください。



ブリリアント モーメント (2名様分)

**ーファーストプレートー**  
グリーンベジタブルのホワイトソース炙り  
メープルサーモンのピーズマリネ ディルクリームチーズ  
ワイルドスライスとアップルのワルドーフサラダ  
牛パストラミと根野菜のバルサミコモマリネ

**ーセカンドプレートー**  
オマール海老のグリル マリオットバター  
芽キャベツとペコロスのロースト

**ーメインプレートー**  
いずれか1品お選びください  
・香り豊かなマグレカナールのポワレ  
・マリオットバーガー +¥500  
・アンガス牛ハンギングテンダー +¥1000

期 間： 2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水)

\*12月22日(金)～25日(月)を除く

時 間： 17:00～21:00 (ドリンクフリーフロー90分制)

料 金： 1名様 女性 ¥6,000 / 男性 ¥7,500

場 所： ホテル1階「ラウンジ&ダイニング G」



### **Mumm Grand Cordon マム グラン コルドン**

トップアスリートのウサイン・ボルト氏がCEO (Chief Entertainment Officer) を務める「メゾン マム」から、斬新なボトルデザインの「マム グラン コルドン」が日本初登場。マムを代表する品種ピノ・ノワールを中心とした、フレッシュながら力強い味わいが特徴です。東京マリオットホテルでは、クリスマスディナーコース限定で特別なビッグサイズの6リットルボトルでもご提供します。

## Christmas Cocktail クリスマス カクテル

スノードームをイメージした遊び心あふれるカクテルなど、独創性豊かなバーテンダーによる繊細でフォトジェニックなクリスマスカクテルも合わせてお楽しみください。



Berry Christmas

### ◇Berry Christmas ベリー クリスマス ¥1,500

大人のクリスマスを表現したスノードームのようなカクテル。生クリームで降り積もる雪を表現した、クリスマスシーズンにぴったりの一品です。

### ◇MINORI みのり ¥1,500

ジャパニーズクラフトジン「ROKU」や、日本生まれの「巨峰」を贅沢に使った「クレームドキョホウ」など、日本素材にこだわった、フルーティーで上品なカクテルです。



MINORI

### ◇Baileys Fudge ベイリーズ ファッジ ¥1,800

昨年のフェスティブシーズンでご好評いただいた逸品がこの冬再登場します。カクテル、シェイク、デザート、全ての要素をミックスしたスペシャルカクテルです。

期 間：2017年11月4日（土）～12月25日（月）  
時 間：12:00～23:30（L.O.）  
場 所：ホテル1階「ラウンジ&ダイニング G」

#### 《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: [www.tokyo-marriott.com/restaurants/g/lounge](http://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](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