

## Press Release

2019年2月8日

### 東京 Marriott ホテル

江戸時代からの桜の名所「御殿山」で楽しむ  
春を味わう三段重の優雅なランチ

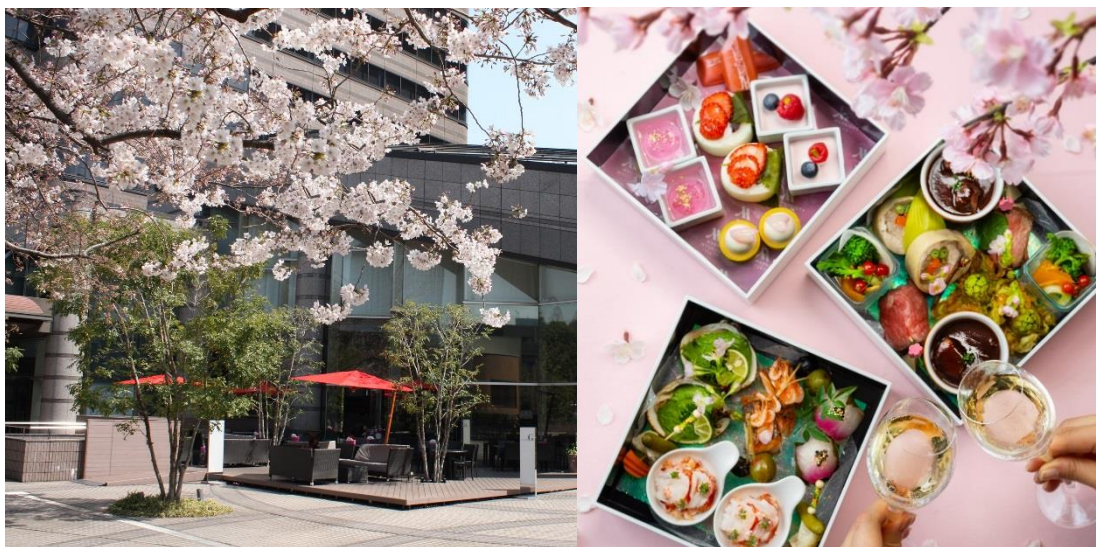
ゴ テ ン ヤ マ                      サ ク ラ                      モ ー メ ン ト

## Gotenyama “SAKURA” Moment

場所：ラウンジ&ダイニング G

期間：2019年3月1日（金）～4月26日（金）

東京 Marriott ホテル(東京都品川区 総支配人:飯田雄介)では、2019年3月1日（金）～4月26日（金）までの期間、春のランチメニュー『Gotenyama “SAKURA” Moment (御殿山 桜モーメント)』を、ホテル1階レストラン ラウンジ&ダイニング Gの屋外「SAKURA テラス」で提供いたします。本メニューでは、ホワイトカラーがスタイリッシュな三段重に色鮮やかに詰められた Marriott オリジナルのモダンな特別メニューをお楽しみいただけます。葛飾北斎などの浮世絵にも描かれてきた風光明媚な御殿山で、桜の季節ならではの優雅なランチタイムを心ゆくまでお過ごしください。



(写真左より) SAKURA テラス・Gotenyama “SAKURA” Moment

## Gotenyama “SAKURA” Moment 御殿山サクラモーメント

桜の季節にお届けするこの特別なランチメニューでは、キャビアを添えた桜鯛の彩り鮮やかな手毬寿司や、桜えびをあしらった桜鱈のポワレ、日本酒と桜のジュレなど、見た目も味わいも華やかなお料理をモダンな三段のお重スタイルでご提供いたします。可憐に咲く桜を眺めながら、ひとつひとつ丁寧に作り上げた一口サイズの春の魅力をご堪能下さい。ランチをお楽しみいただくのは、庭園の桜や緑を望む屋外の「SAKURA テラス」。春の日差しに、きらめく桜の季節を五感でお楽しみください。



### ◇一の重 (写真左)

- ・桜鯛のピーツマリネの手毬寿司 キャビアを添えて
- ・桜鱈のポワレ 桜えびとともに
- ・房総ハマグリのおランダーズソース焼 木の芽の香り
- ・オマール海老タルタル仕立て

### ◇二の重 (写真右)

- ・桜姫鶏のガランティース
- ・牛頬肉の赤ワイン煮込み
- ・黒樺牛の冷製ローストビーフ 旬の筍のグリル
- ・旬の山菜と春野菜

### ◇三の重 (写真上)

- ・日本酒と桜のジュレ
- ・桜のプロマーージュブランムース
- ・桜餡のフィナンシェ
- ・桜のロールケーキ
- ・ライムとホワイトチョコのタルト

### ◇スープ

- ・あさりとキャベツのコンソメスープ

期 間：2019年3月1日(金)～4月26日(金)

時 間：12:00～17:00

料 金：1名様 ¥5,500 (2名様より、ご予約制)

\*悪天候時は室内でのご提供となります。

### ■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。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

江戸時代、桜の名所として親しまれた御殿山の賑わいを今に再現してお届けする「御殿山さくらまつり 2019」を3月18日(月)～4月7日(日)に開催予定です。御殿山の「伝統と桜」をテクノロジーで芸術的に表現した桜のライトアップや装飾などをお楽しみいただけます。



(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/>

《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。

※画像はすべてイメージです。

#### マリOTTホテルについて

世界 65 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OTT・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OTT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。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。マリOTT・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OTT リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に参加しています。3つのプログラムは共通の特典内容のもと運営され、会員の方は130の国と地域に展開する6,700軒以上のホテルを含む29ブランドのロイヤリティポートフォリオのもと、無料宿泊のためのポイント獲得、よりスピーディーなエリートステータスへの昇格、シームレスにポイントの獲得や交換が可能となります。無料会員登録やプログラム詳細については、[members.marriott.com](http://members.marriott.com) をご覧ください。

---

#### **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 黒田・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