

Press Release

2021年3月19日

東京マリオットホテル

山海の旬の幸で訪れる春を味わう特別ディナーコース

「Dinner Course –Spring joy–」を発売

期間：2021年3月22日（月）～5月31日（月）

場所：ホテル1階「ラウンジ&ダイニング G」



「Dinner Course –Spring joy–」イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：山下誠）では、2021年3月22日（月）～5月31日（月）までの期間、麗らかな春を愉しむ“Spring Bouquet（スプリングブーケ）”をテーマに、草木が芽吹く春の訪れをイメージした「Dinner Course –Spring joy–」をホテル1階レストラン「ラウンジ&ダイニング G」にて提供いたします。桜マスや桜鯛、山菜など海と山の旬の幸をふんだんに使用しているほか、グリーンカラーを彩りのアクセントにするなど、長い冬を経て訪れた“春の喜び”を料理で表現しました。また、春ならではの可愛らしいピンクカラーのカクテル3種も登場。爽やかな季節を感じる品々をお楽しみください。

■ 「Dinner Course -Spring joy-」 について

スープを注ぐと芽キャベツの中から蛤が現れる演出を加えた一品や、旬のホタルイカをソースに用いた桜海老香る桜鯛のロースト、フランボワーズ風味のバブルを飾ったピスタチオブリュレのデザートなど、シェフの趣向を凝らした料理の数々をお届けいたします。この時期ならではの美食とともに、大切な方との特別なひとときをお楽しみください。

メニュー：

<アミューズ>

カリフラワーのムースと甘えびのアクセント

<前菜>

桜マスのコンフィと落のタルタル仕立て 梅肉のソース

<スープ>

蛤のコンソメ サフラン風味

<魚>

桜海老香る桜鯛のロースト ホタルイカのソース

<メインディッシュ>

オーストラリア産 WAGYU のグリル 山菜のフリット
山椒のソースと共に

<デザート>

ピスタチオのクレームブリュレとフリュハーージュジュレ
バニラアイス添え



「Dinner Course -Spring joy-」 イメージ



メインディッシュ イメージ

「Dinner Course -Spring joy-」 概要

期間：2021年3月22日（月）～5月31日（月）

時間：17:00～21:00（L.O.20:30）

※アルコール飲料のご提供は20:00までとなります。

料金：1名様 ¥9,100

場所：ラウンジ&ダイニング G

※記載のメニュー内容および営業時間は変更になる場合がございます。

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。



ラウンジ&ダイニング G

春のシーズンカクテルもご用意しております。

■「Spring Cocktails」について

ピンクカラーが可愛い、春の夜を彩るカクテル3種。吹き抜けの開放感あふれるラウンジ空間で、季節を感じる爽やかな一杯をごゆっくりお楽しみください。



(左から) ストロベリーバスケット、フラワーブーケ、ハルイロ イメージ

◆Strawberry Basket／ストロベリーバスケット ¥1,850
桜の香りや味わいを含んだジン「ROKU」と苺を合わせた爽やかなカクテル。ローズシロップやクランベリージュースを加えた、春らしい一杯です。

◆Flower Bouquet／フラワーブーケ ¥1,850
乾燥したバラとミントをグラスに添え、庭に咲く真っ赤なバラをカクテルで表現した一杯。ウイスキーにシャンパンや苺シロップを合わせた、すっきりとした味わいをお楽しみください。

◆HARUIRO／ハルイロ ¥1,850
色とりどりの花が咲き誇る春の訪れをイメージしたカクテルです。ライチやピーチのリキュールなどを使用し、エディブルフラワーのシロップで華やかな味わいに仕上げました。

「Spring Cocktails」概要

期間：2021年3月22日（月）～5月31日（月）

時間：17:00～20:00（L.O.19:30）

場所：ラウンジ&ダイニング G

※記載のメニュー内容および営業時間は変更になる場合があります。

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

<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

URL： <https://www.tokyo-marriott.com/restaurants/>

■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

東京マリオットホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・フロントカウンター等に飛沫発散防止のため透明な間仕切りを設置
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・手洗い、うがい、咳エチケットの励行

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテル公式 WEB サイトをご覧ください。 <https://www.tokyo-marriott.com/ourcommitment/>

マリオット・ホテルについて

世界60以上の国と地域において、580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、ゲストがリラクゼーション、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。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。詳しい情報は 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。マリオット・ホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy™ (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラムの詳細については、MarriottBonvoy.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】

東京マリオットホテル マーケティング 中村・小幡・南條
TEL：03-5488-3913 E-mail：press@tokyo-marriott.com