

Press Release

2022年2月22日

東京マリオットホテル

春の訪れを楽しむ心華やぐディナーコース

スプリング ディライツ
「Spring Delights」発売

期間：2022年3月1日(火)～5月31日(火)

ラウンジ ダイニングジ-
場所：Lounge & Dining G (ホテル1階)



Spring Delights 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、2022年3月1日(火)～5月31日(火)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて春のディナーコース「Spring Delights」を提供します。

旬の食材の魅力をシェフの技巧で最大限に引き出した品々が並ぶ、東京マリオットホテルのシグニチャーディナーコースの「Delights」シリーズ。厳しい冬を経て訪れる芽吹き季節、春に旬を迎える桜鯛やハマグリ・山菜など山海の幸をふんだんに使用するほか、ふくよかな味わいのソースで仕上げた表現した料理がテーブルを彩ります。低温でしっかりと仕上げた和牛を、コクのあるシャンピニオンコンソメと合わせたメインディッシュで、深みある味わいをご堪能ください。また、春らしいカラーが可愛いシーズンカクテル5種類も登場。

吹き抜けのアトリウム空間のもとゆったりと時が流れるレストランで、季節を感じる美食を東京マリオットホテルでお楽しみください。

■Spring Delights について

春に旬を迎える鯖を使用した、燻製鯖と天使の海老の昆布締め木の芽風味の前菜や、香ばしく焼き上げた桜鯛に食欲をかきたてるガーリックと磯の香りが広がるアオサのソースをアクセントにした魚料理など、春の食材をふんだんに使った品々が並びます。メインディッシュは低温でしっとりと仕上げた和牛を、コクのあるシャンピニオンコンソメと合わせることで、深みのある味わいをお楽しみいただけます。コースを締めくくるデザートには、バジルの風味が清涼感を感じられる春の爽やかさを表現した逸品をご用意。この時期ならではの美食を、大切な方とともに楽しむひとときをどうぞ。



◇アミューズ

低温調理した仔牛とフレッシュチーズのルーレ

◇前菜

燻製鯖と天使の海老の昆布締め 木の芽風味

◇スープ

クラムのヴルーテ 蛤のフライと

◇魚料理

香ばしい桜鯛のポワレと旬の山菜 ガーリックアオサソース

◇メインディッシュ

和牛のシャンピニオンコンソメポッシュェ 春野菜を添えて

◇デザート

レモン香るメレンゲを添えたフロマージュムース
バジルのソースとともに

期間：2022年3月1日(火)～5月31日(火)

時間：17:00～22:00 (L.O.21:30)

料金：1名様 ¥9,100

場所：ラウンジ&ダイニング G

※上記料金は消費税・サービス料が含まれています。

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※政府・東京都からの要請により、提供期間・時間等に変更が生じる場合がございます。

■Seasonal Cocktails シーズナルカクテル

春を思わせる彩り華やかなシーズナルカクテル 5 種をご用意しました。吹き抜けの開放感たっぷりのラウンジで、特別な一杯をどうぞ。

<写真左より>

ハッピーベリー

◆Happy Berry

厳選された国産米から作られた柔らかな味わいのジャパニーズクラフトウォッカ「HAKU」をベースに、苺の風味を重ねたフルーティな一杯。

ジグリージュエル

◆Jiggly Jewel

エルダーフラワー・ローズヒップのジュレと、コアントローにレモン、そして6種の和素材を使用したジャパニーズクラフトジン「ROKU」が織りなす柑橘のスッキリとした味わいが広がります。

◆ときどき苺

ジャパニーズクラフトウォッカ「HAKU」をベースにストロベリーピューレとソーダを合わせ、隠し味に和三盆を忍ばせました。まろやかな甘みとさっぱりとした後味に、添えられたフレッシュの苺の甘酸っぱさがアクセントとなった一杯です。

ブルームینگスパーク

◆Blooming Spark

桜香るジュレに、フレッシュさとエレガントさが特長のシャンパン「ローラン・ペリエラキュベ」を合わせたカクテル。シャンパンを注ぐとマリOTTレッドの明かりが灯る演出に、バーテンダーの遊び心が垣間見える一品です。

ほなでくら

◆花桜

桜の香りが広がる「奏 Kanade<桜>」・国産白桃の芳醇な果実味が凝縮された「奏 Kanade<白桃>」2種のクラフトリキュールに、爽快感と優しさを併せ持つ味わいのジャパニーズクラフトジン「ROKU」をかけ合わせた和テイストの一杯です。

期間：2022年3月1日(火)～5月31日(火)

時間：11:00～22:00 (L.O.21:30)

場所：ラウンジ&ダイニングG

料金：各 1,800 円

「Happy Berry」・「Blooming Spark」はノンアルコールのモクテルとしてもお召し上がりいただけます (1,200 円)

※表示料金には、消費税・サービス料10%が含まれています。

※記載のメニュー内容・提供期間・提供時間は変更になる場合がございます。

※政府・東京都からの酒類提供休止要請がある場合は、アルコール飲料の提供は休止いたします。



Seasonal Cocktails イメージ



“Blooming Spark” イメージ

<ご予約・お問い合わせ先> Lounge & Dining G

TEL : 03-5488-3929

Email : info@tokyo-marriott.com

URL : <https://g.tokyomarriott.com/>

■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、ゲストがリラクセスし、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 南條

E-mail : press@tokyo-marriott.com

東京都品川区北品川 4-7-36 電話 : 03-5488-3913