

## Press Release

2022年11月9日

### 東京マリオットホテル

一皿一皿にこだわった冬の味覚を最大限に楽しむディナーコース

## 「Winter Delights」を発売

ラウンジ ダイニング ジー  
場所：Lounge&Dining G

期間：2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)



Winter 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：佐藤巨輔<sup>なおよし</sup>）では、2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge&Dining G」<sup>ラウンジ ダイニング ジー</sup>にて冬のディナーコース「Winter Delights」<sup>ウィンター デイライツ</sup>を発売いたします。

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ディナーコース「Delights」シリーズ。調理方法や香りの演出などにより、旬の味覚を存分に楽しんでいただきたいというシェフの願いを込めて考案しました。低温でじっくり火入れした大山どりに爽やかな金柑を合わせた前菜や、燻した香りが広がる牡蠣のクリームソースでいただく三崎漁港直送の鮮魚を用いた魚料理など、こだわりが随所に散りばめられた品々がテーブルを彩ります。メインディッシュは東京育ちの良質な和牛“東京ビーフ”のポワレを、赤ワインのソースと食欲そそるエキゾチックなデュカスパイスとともにご提供。冷え込む冬に、身も心も温まるような滋味深い味わいをご堪能ください。

また、いちごをテーマにした3種のシーズナルカクテルも登場。三種三様の甘酸っぱい味わいをお届けします。

都会の喧騒を離れた御殿山で過ごすくつろぎのディナータイムを、東京マリオットホテルでお楽しみください。

ウィンター ディラइट

## ■Winter Delightsについて

冬の味覚を最大限に愉しんでいただきたいという想いの込められたディナーコース。ポルチーニやジロルなどのキノコの旨味と香りが凝縮されたスープや、三崎漁港直送の鮮魚にスモークした牡蠣の風味が濃厚なクリームを合わせた魚料理など、冬に心温まる品々をご用意しました。メインディッシュは東京育ちの良質な和牛“東京ビーフ”のポワレを、食欲そそる香りのデュカスパイスで仕上げた一品。お食事を締めくくるデザートは、少しビターなショコラのムースに香り高いトンカ豆のアイスと甘酸っぱいベリーを添えた大人の味わいをお届けします。



Winter Delights イメージ

<メニュー>

### ◇アミューズ

ズワイガニとセロリラヴのタルト

### ◇前菜

低温調理した大山どりのパロティエヌ 金柑のコンフィチュール添え

### ◇スープ

ヨーロッパ産キノコの香りをのせたコンソメ

### ◇魚料理

三崎漁港より届くお魚のヴァブール 燻製牡蠣のソースで

### ◇メインディッシュ

黒毛和牛“東京ビーフ”のポワレ デュカスパイスの香り 柑橘風味のヴァンルーージュソース

### ◇デザート

ムースショコラ 赤い果実とトンカ豆香るアイス

## ■Winter Delights 概要

期間：2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火) ※12月22日(木)～25日(日)を除く

時間：17:00～22:30 (L.O.21:00)

料金：1名様 ¥9,800

場所：Lounge & Dining G

※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。

※提供期間・時間等に変更が生じる場合がございます。

シ ー ズ ナ ル カ ク テ ル

## ■Seasonal Cocktail について

「いちご」をテーマにしたシーズンカクテル3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。



Seasonal Cocktail イメージ

<写真左より>

ブリリアントギフト  
◆Brilliant Gift ¥1,800

ジャパニーズクラフトウォッカ「HAKU」をベースに、いちごのリキュールとチョコレートのリキュールを合わせました。表面にローズをあしらひ、見た目も味わいも甘くキュートなカクテルです。

レッド  
◆Red ¥2,000

和のエッセンスが加わった京都生まれのジン「季の美」をベースに、柚子はちみつといちごをブレンドしたフローズンスタイルのカクテル。ジンのクリーンな味わいにいちごのフルーティーさが相まった一杯です。

アイスエクストラレオナルド  
◆ICE XTRA REONARD ¥2,200

フレッシュでまろやかなシャンパン「マムアイスエクストラ」にいちごを合わせたシャンパンカクテル。甘いフレーバーにいちごの酸味が加わり、すっきりとした飲み口に仕上げました。

## ■Seasonal Cocktail 概要

期間：2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)

時間：11:00～22:30 (L.O.22:00)

場所：Lounge & Dining G

※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。

※提供期間・時間等に変更が生じる場合がございます。

<ご予約・お問い合わせ先>

東京マリオットホテル Lounge & Dining G

TEL：03-5488-3929 URL：<https://g.tokymarriotthotel.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65以上の国と地域において、600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](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詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](http://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 高久・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