

Press Release

東京マリオットホテル

東京近郊の山海の幸を愉しむ春のディナーコース

スプリング デイ ラ イ ツ
「Spring Delights」 発売

期間：2023年3月1日(水)～5月31日(水)

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



厳選黒毛和牛“東京ビーフ”サーロインのグリルイメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：佐藤巨輔）では、2023年3月1日(水)～5月31日(水)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて東京近郊の食材にフォーカスした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。この季節に旬を迎える東京近郊でとれる山海の幸をお届けしたいというシェフの思いのもと「幻の黒毛和牛」と称される東京ビーフをはじめとした、産地に拘った全6品がテーブルに並びます。スープは瑞々しく甘みの強い新玉葱の味が凝縮されたポタージュを、千葉県九十九里産ホンビノス貝のクロケットとともにご用意。魚料理は三崎漁港より届く厳選した魚を、神奈川県生まれの希少なトマト・湘南ポモロンを使用したソースで仕上げました。メインディッシュは良質な脂と濃厚な肉の旨味を感じる東京ビーフと西東京・やすだ農園の旬野菜のグリルを桜のチップを燻したスモークにまとわせ、キレのある辛味が特長の奥多摩わさび漬け風味のソースとともにお召し上がりいただきます。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、東京近郊の食の魅力を再発見するひとときをお楽しみください。

■Spring Delights について

東京近郊の食材にフォーカスした春の味覚を愉しむディナーコース。
前菜・メインディッシュには東京育ちの「幻の黒毛和牛」の呼び声
高い東京ビーフを、魚料理には三崎漁港の魚や神奈川のブランドトマト
「湘南ポモロン」を用いるなど関東近郊の山海の幸をふんだんに取り
いれました。デザートには、東京生まれのはちみつを使用したムース
をかわいらしいハチの巣をイメージしたデコレーションをご用意。
心華やぐ春のディナータイムをお楽しみください。



Spring Delights イメージ

<メニュー>

◇アミューズ

木の芽香るホタテのタルタルあさりの佃煮添え

◇前菜

東京ビーフの生ハムとフレッシュチーズのサラダ
香ばしく炙った朝掘り筍とあわせて

◇スープ

新玉葱のポタージュと千葉県九十九里産蛤のクロケット

◇魚料理

三崎漁港より届くお魚と新若芽 湘南ポモロンレッドのセート風ソース
ルイユをお好みで

◇メインディッシュ

厳選黒毛和牛“東京ビーフ”サーロインのグリル 奥多摩わさび漬風味のソース
やすだ農園の旬野菜を添えて

◇デザート

やすだ農園の“濃い旬ハーブティー”とはちみつのムース ヨーグルトアイスを添えて



魚料理イメージ

期間：2023年3月1日(水)～5月31日(水)

時間：17:00～22:00 (L.O.21:00)

料金：1名様 ¥9,800

場所：Lounge & Dining 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。

※提供期間・時間等に変更が生じる可能性がございます。

<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.tokyomarriotthotel.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、ゲストがリラックスし、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

東京都品川区北品川 4-7-36 電話 : 03-5488-3913