東京マリオットホテル
東京都品川区北品川 4-7-36

Press Release

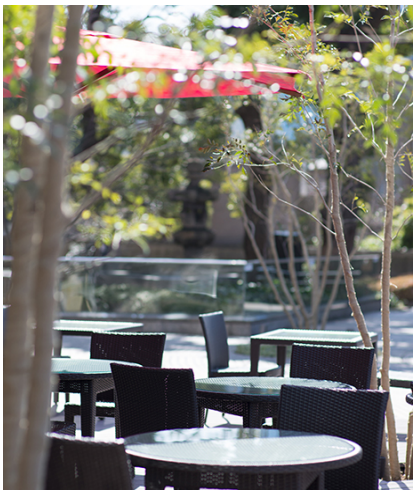
2014 年 3 月 14 日

東京マリオットホテル

江戸時代から花見客に親しまれる御殿山に、花見の新名所が誕生

桜を愛でながら美味を楽しむ「SAKURA テラス」
3 月 17 日（月） オープン

～SAKURA テラス限定メニューほか、春を楽しむプロモーションのご案内～



東京マリオットホテル（東京都品川区　総支配人：福永健司）では、レストラン、ラウンジ、バー、ショップがフレキシブルに融合する食空間「ラウンジ&ダイニング G」の屋外スペースとして、桜の開花目前の 3 月 17 日（月）に「SAKURA テラス」（131.8 ㎡／50 席）をオープンいたします。

御殿山の地名は徳川将軍家の品川御殿があったことが由来とされています。御殿は元禄初めに火災で焼失し、再建されることはありませんでしたが、寛文年間（17 世紀後半）に 1000 本、さらに享和年間（18 世紀始め）吉宗の時代に 600 本の桜が植えられ、飛鳥山（北区）・隅田堤などとともに桜の名所として江戸庶民に親しまれたといいます。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。御殿山はその後、時代背景とともに姿を変えつつも、現在も御殿山庭園や周辺には桜が咲き誇り、毎年多くの花見客で賑わいをみせています。
「SAKURA テラス」は御殿山の桜を愛でながら、美味しいお料理と春のひとときをご満喫いただける空間とサービスをご提供いたします。パラソルの間に差し込むやわらかな陽光と頬に触れる春風を感じながら、桜色のお飲物やデザート、彩り華やかなメニューをお重に詰めた「SAKURA お花見ボックス」などをお楽しみください。
歴史ある御殿山の地で、桜の名所として息づくように願いを込めて名付けた「SAKURA テラス」。毎年訪れたくなるような、心地良く思い出深い時間を演出いたします。

SAKURA テラス オープニング プロモーション

満開の桜を望む「SAKURA テラス」で、季節限定のメニューをお贈りいたします。風呂敷に包みテーブルにサーブする「SAKURA お花見ボックス」は 3 段のお重に 14 種類のお料理を散りばめたスペシャルメニューで、前菜からデザートまでカジュアルにお楽しみいただけます。ティータイムには桜の香りが華やかなパンケーキや杏仁豆腐など 3 種の盛り合わせを。やわらかな日差しに包まれて、春の訪れを美味とともにご堪能ください。

期　間：2014 年 3 月 17 日（月）～5 月 31 日（土）
時　間：10：00～21：00
料　金：SAKURA お花見ボックス　　2 名様　¥5,500

3 段のお重に、ソファーテーブルでも食べやすいフィンガーフードを中心とした、彩り豊かなメニューを盛り付けました。桜色のデザートがお花見のテーブルをより華やかに演出いたします。

SAKURA デザート盛り合わせ　¥1,700

桜色のワッフル、リコッタダニッシュパンケーキ　桜の香り、桜色の杏仁豆腐、
3 種のデザートを盛り合わせた贅沢な一皿です。

SAKURA スペシャルサンドウィッチ　¥2,400

2 種類のサンドウィッチを、桜がほんのり香るピンクブレッドで。

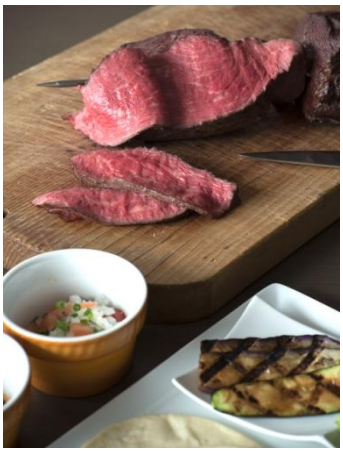
Brilliant Pinks（ブリリアント ピンクス）

華やいだシーズンにふさわしいロゼシャンパンなど、陽光を受けてピンク色にきらめくドリンクがテーブルを彩ります。桜のリキュールをスプレーし香りを纏った「響 12 年」のハイボールは、飲むたびに口元で春を感じさせ、優雅で心地よい時間にいざないます。

期　間：2014 年 3 月 17 日（月）～5 月 31 日（土）
時　間：11：00～14：30

【メニュー例】

桜薫るハイボール	¥1,364
桜薫るマキアート（ノンアルコール）	¥819
スパークリング ロゼ ワイン グラス	¥864～



滋味を楽しむ ― 黒毛和牛×春野菜

上質な黒毛和牛と瑞々しい春野菜を様々なアレンジでおとどけいたします。火入れにこだわり焼き上げた腿肉を、テーブルで豪快にカッティングするシュラスコや、甘みたっぷりの春キャベツとともに蒸し上げるスティームポットは、ご家族やお仲間と賑やかに楽しめるメニューです。黒毛和牛のグリルをメインとしたコースでは、グリーンアスパラを 3 種の調理法で味わう「ホタルイカとグリーンアスパラのコンポジション」ほか、春野菜や旬の食材を存分にご堪能ください。

期　間：2014 年 4 月 1 日（火）～5 月 31 日（土）
時　間：ランチタイム　　11：00～14：30
　　ディナータイム　17：00～22：00
料　金：黒毛和牛のシュラスコ ￥2,700／食べ放題 ￥4,100
　　スティームポット（黒毛和牛 or 海鮮）
　　単品 ￥4,600／セット ￥5,500（2 名様から）
　　黒毛和牛のグリル DON　　￥2,100
　　グリルステーキ　モモ 150 g　　￥4,100～
　　黒毛和牛のグリルコース　　￥7,300～　ほか

ゴールデンウィーク ランチ ブッフェ

ブッフェカウンターに彩り豊かに並ぶ前菜、サラダ、デザートをお好きなだけお楽しみいただけます。メインは自慢のグリル料理を中心とした温かなお料理を 9 種よりお選びいただき、テーブルにサーブいたします。自然光の降り注ぐ開放的な空間で、ご家族やお仲間と賑やかなひとときをお過ごしください。

期　間：　2014 年 4 月 26 日（土）～5 月 6 日（火・祝）
時　間：　11：30～15：30
料　金：　大　人　¥4,500～
　　お子様　¥3,000（4～12 歳）

【メニュー例】
前菜：　グリーンピースの冷たいスープ／新ジャガのタラモサラダ／
　　アワビと魚介のセビーチェ／田舎風パテ
メイン：　カニのトマトクリームスパゲッティー／白身魚のグリル／オマール海老のグリル
　　アンガスビーフのグリル／アンガスビーフのグリル 150g（+￥1,500）
デザート：　ペストリーシェフ特製プリン／6 種類のソフトクリーム／苺のショートケーキ
　　季節のフルーツカクテル／ブランマンジェ／レモンゼリー　ほか

※表示料金は消費税を含んだ料金で、別途サービス料（10%）を加算させていただきます。

【一般のお客様からのご予約・お問い合わせ先】

ラウンジ&ダイニング G:	TEL: 03-5488-3929（レストラン予約）
E-mail:	info@tokyo-marriott.com
インターネット:	http://www.tokyo-marriott.com

マリオット・ホテルについて

マリオット・インターナショナルのフラッグシップブランドとして、世界に最も展開しているホテルブランドで、一流ホテルならではのご滞在をお約束するフルサービスのホテル＆リゾートです。ビジネス、レジャーを充実させたいいずれのお客様にも対応したバランスを兼ね備え、真心のこもったサービスを提供しています。洗練されながらも機能的な客室、仕事や食事など社交の場として利用していただけるレストラン、バー、会議・イベント施設、設備の整ったフィットネスセンター、ギフトショップ、プール、コンシェルジュ、ビジネスセンター、ミーティング施設が揃っています。
現在、「マリオット・ホテル」は、北米アジア太平洋地区をはじめ世界で 60 カ国、500 軒以上展開しています。東京マリオットホテルは、名古屋、沖縄に次いで 3 軒目のプロパティとなります。
マリオット TRAVEL BRILLIANTLY キャンペーンサイト travelbrilliantly.com

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部　樋口・濱野
東京都品川区北品川 4-7-36
電話: 03-5488-3913　FAX:03-5488-3910
E-mail: sachiko.higuchi@tokyo-marriott.com