

Marriott



GOURMET JOURNEY

PRESS RELEASE

2018年7月19日

【マリオット・インターナショナル】 ホテルを代表するレストランやシェフを通じて奥深い“食”への取り組みを紹介する 『MARRIOTT GOURMET JOURNEY』をスタート

今日のホスピタリティ業界を牽引するマリオット・インターナショナル(本社:米国 メリーランド州、社長兼最高経営責任者:アーニ・ソレンソン)は、日本国内において、当グループホテルを象徴するレストランのシグネチャーメニューやシェフに焦点を当て、広くお客様にそのバラエティの豊富さや奥深いホテルの食やレストランをご紹介する『マリオット・グルメ・ジャーニー (Marriott Gourmet Journey)』という新たな取り組みをスタートいたします。

今後、マリオット・インターナショナルでは、“食”へのこだわりを持った国内を代表するホテル内のレストランやシェフに焦点を当て、ウェスティンホテル東京、ザ・リッツ・カールトン東京、シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル、ザ・リッツ・カールトン大阪、ザ・リッツ・カールトン京都、セントレジスホテル大阪等において、レストランやシェフにフォーカスしたイベントやキャンペーンを行う予定です。

マリオット・インターナショナルでは、旅に出る方、またホテルに滞在する方にとって、『食』という要素は欠かせない大きな楽しみでもあり、またその旅を評価づける大変重要なファクターであると捉えています。日本国内のマリオット・インターナショナルのホテルでは特色豊かなバラエティに富んだレストランを擁しており、その代表的なものをご紹介しますことで、より奥深いホテルの楽しみ方を広く皆様にご提案します。

そのキックオフとして、大規模な改装を終え本年2月リニューアルオープンしたウェスティンホテル東京の『龍天門』において、総料理長によるクッキングクラス「Chef's Table」(シェフズテーブル)や、現代的なアレンジを加えた本格的な広東料理を特徴とする、総料理長・和栗邦彦の新たなメニューをご体験いただく『マリオット・グルメ・ジャーニー ローンチ記念 Chef's Table & プレスイベント』を実施いたします。龍天門では、このほどグランドメニューのリニューアルが発表され、総料理長による繊細で創造力豊かな本格広東料理の新たなメニューをお客様にご提供致します。



Marriott



GOURMET JOURNEY

また、第一弾のウェスティンホテル東京に続き、ザ・リッツ・カールトン大阪においては、自然と季節の恵みを最大限にご堪能いただく食材調達への取り組み、「Source to Table(ソース・トゥ・テーブル)」をテーマとしたアクティビティやフランス料理「ラ・ベ」でのシグネチャーディナーをご体験いただくプレスイベントを実施いたします。更に、今後レストランのシグネチャーメニューやシェフにフォーカスしたムービーのコンテンツを制作しソーシャルメディアやオンラインにおいて消費者の皆様に視覚的に訴求してまいります。

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナル(NASDAQ: MAR、本社: 米国メリーランド州ベセスダ)は、127カ国・地域に30のブランド、合わせて6,500軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開し、また受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット・リワードも運営しています(マリオット・リワードにはザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト(SPG)が含まれます)。詳しい情報は、

www.marriott.com をご覧ください。また最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com をご覧ください。Facebook や Twitter(@MarriottIntl)、Instagram(@MarriottIntl)でも情報発信しています。

報道関係者からのお問い合わせ先

マリオット・インターナショナル

鄭 紀世(チョン・キセ) tel.03-5423-4817 fax.03-5423-4823 e-mail: kise.cheong@marriott.com