

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2025年4月21日

マリオット・インターナショナル

モクシー・ホテル、国内4軒のホテルにてメキシカンフェアを開催！



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、最高経営責任者：アンソニー・カプアーノ、以下「マリオット」）が展開する30のブランドの一つである、モクシー・ホテルは、2025年5月1日（木）～5月31日（土）までの期間、国内4軒のホテルにて、メキシカンフェアを開催いたします。メキシコ出身のシェフ、セルヒオ・ウリベ・ラミレスによる本格的なメキシコカンメニュー2色のフラウタや、各ホテル限定メニューを提供するほか、メキシコの陽気な雰囲気や、館内装飾などを通じてお楽しみいただけます。

■イベント概要

- ・日時：2025年5月1日（木）～5月31日（土）
- ・実施ホテル：[モクシー大阪新梅田](#)、[モクシー大阪本町](#)、[モクシー京都](#)、[モクシー東京錦糸町](#)

・メニュー：

シグネチャーメニュー（4店舗共通）

・2色のフラウタ：1,550円（税込）

フラウタは、メキシコ全土で親しまれている伝統的な料理です。このメニューには、鮮やかな緑のトマティロソースとスモーキーな赤のチポトレソースが添えられています。ソースと一緒に添えられたクリームはメキシコ国旗の色を象徴しており、本場の味わいをお楽しみいただけます。メキシコ出身でモクシー大阪新梅田のF&Bスーパーバイザーを務めるセルヒオ・ウリベ・ラミレスが考案しました。



モクシー大阪新梅田限定メニュー

・ハラミタコス：1,400円（税込）



メキシコ人が大好きなハラミ（メキシコではアラチェラまたはスカートステーキとも呼ばれます）は、マリネして鉄板で焼いています。ピリッとしたスパイシーなソース、新鮮なコリアンダー、玉ねぎ、そしてライムの絞り汁と一緒に提供され、その豊かな風味を引き立てます。

・タコタコス：1,400円（税込）



メキシコ沿岸部で人気のタコス、チリ グアヒージョから作られた伝統的な「アドボ」ソースでマリネしたタコと、本格的なメキシコ風味を吹き込むスパイスのブレンドが特徴です。コリアンダー、タマネギ、ライムを添えて、スパイシーな風味が効いた本物の海の味をお楽しみいただけます。

モクシー大阪本町限定メニュー

・チキンタコスとスパイシー挽肉のタコスセット：1,400円（税込）



メキシコの伝統料理チキンティンガに、燻製唐辛子チポトレソースを効かせたティンガタコスと、スパイシーな挽肉が香るオーセンティックなカルネタコス。紫玉ねぎとパクチーを爽やかなアクセントに、仕上げのフレッシュライムを搾れば、風味が一層引き立ちます。テキーラとの相性も抜群な、2種のタコスのコンビネーションです。

・チーズとハムのケサディーヤ：1,400円（税込）



ケサディーヤは、トルティーヤにチーズをはさみ、溶かして香ばしく焼き上げたメキシコ定番のホットサンド。外はカリッと、中はとろっとした食感が特徴です。味わいに変化をプラスする2種のソースは、独特の青い酸味が爽やかなトマティーヨのグリーンサルサと、スパイシーなレッドサルサ。とろける食感がクセになる一皿です。

・モクシーナチョス：1,200円（税込）



MOXY スタイルのナチョスは、とろけるチェダーチーズと旨味たっぷりのスパイシーなひき肉が絶妙にマッチ。ハラペーニョや赤玉ねぎ、サルサソースの酸味と辛味に、まろやかなサワークリームソースとクリスピーなナチョチップの食感も賑やかな、お酒が進んでしょうがない、パーティーやおつまみにぴったりの一品です。

モクシー京都限定メニュー

・チョリソタコス：1,500円（税込）



ソフトなフラワートルティーヤにジューシーで風味豊かなチョリソーをのせ、生野菜をたっぷりと重ねました。みずみずしいトマト、スイートコーン、枝豆、赤玉ねぎ、そして濃厚なクリームチーズをトッピングし、まろやかな仕上がりに。最後に、素揚げした蓮根トッピングをして、ユニークでピリッとしたア

クセントをプラス。タコスには、「一期一会」の意味を持つ京野菜の「一遍ねぎ」を使用しています。京都観光にメキシコ料理で栄養をチャージ！体に優しい彩り豊かにメキシコ伝統料理をアレンジしました。

・フライドフィッシュタコス：1,500円（税込）



やわらかなフラワートルティーヤに包まれた、サクサクの白身魚のフライ。シャキシャキのミックス生野菜の爽やかなトッピング。スイートコーン、枝豆、ジューシーなトマト、スライスした赤玉ねぎが彩りと風味を添えます。カリッとした食感とさっぱりとした味わいのバランスが絶妙な、軽やかで満足感のあるタコス。タコスには、「一期一会」の意味を持つ京野菜の

「一遍ねぎ」を使用しています。ボリュームがあるのに低カロリー！メキシコ伝統料理へのひと味違ったアレンジをお届けします！

・2タコスセット／お好きな2種類（異なる種類を1つずつ、または同じ種類を2つ）をお選びいただけます：1,500円（税込）

モクシー東京錦糸町限定メニュー



・(写真右) ベジミートタコス：1pc 500円（税込） 2pcs 900円（税込）

トウモロコシの香ばしいトルティーヤ生地とプラントベースのハンバーグを使用したタコスです。ヴィーガンの方をはじめとした多くの方にお楽しみいただけます。ヘルシーでありながらも満足感は充分！ボリュームたっぷりに仕上げました。

・(写真左) 鰻たまタコス：1pc 700円（税込） 2pcs 1300円（税込）

江戸時代より古くから東京で親しまれてきた「うなぎ」を取り入れた、モクシー東京ならではのオリジナルタコス。特製のテリヤキソースとマヨネーズがトルティーヤと絶妙にマッチ！伝統の定番タコスとは一線を画した、新感覚の一品です。

・モクシータコライス：1000円（税込）



メキシコの伝統料理「タコス」をイメージし、モクシー東京錦糸町オリジナル料理としてアレンジしました。シェフ特製のピリ辛のタコミートにナチョスを砕いて召し上がれば、食感もさらにお楽しみいただけます。

メキシカンフェアの詳細は[こちら](#)からご確認ください。

※レストランはご予約なしでもご利用いただけます。

モクシー・ホテルについて

モクシーは、遊び心に溢れ、お手頃かつスタイリッシュなホテルブランドで、モクシーブランドのその名（Moxy=Moxie 元気の意味）の通り、社会的で好奇心旺盛かつエネルギッシュな次世代の旅行者向けのデザインが特徴のホテルです。北米、ヨーロッパおよびアジア太平洋地域にて60軒以上の体験型ホテルを展開。節約志向の旅行者向けブティックホテルというコンセプトの下、フレンドリーな雰囲気をあわせもつ新しいコンセプトのホテルです。価格はリーズナブルに、それでいてスタイリッシュなデザインや快適さは損なわない。客室はシンプルにして機能的。シモンズのベッドマットレスを採用し、寝心地にもこだわりました。活気あふれるソーシャルスペースを特徴とし、暖かい雰囲気のバーは24時間営業！ラウンジやライブラリーで楽しんだり、旅する人たちと交わったりと、様々なスタイルでお過ごしいただけます。フロントデスクは存在せず、ゲストはモクシー・バーでカクテルを楽しみながらチェックインします。リーズナブルでありながら最高に楽しい、ゲスト一人ひとりのニーズに応えた快適でエネルギッシュなホテルライフをお届けいたします。

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）は、アメリカ合衆国メリーランド州のベセスダに本社を置き、144の国と地域で30以上の主要ブランド、約9,300の施設を有しています。マリオットは、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ています。また、受賞歴を誇る旅行プログラム、Marriott Bonvoy®（マリオット ボンヴォ

イ)を提供しています。詳しい情報は、<https://www.marriott.com> をご覧ください。最新の会社のニュースは、<http://www.marriottnewscenter.com> より、Facebook (<https://www.facebook.com/marriottinternational/>)、X (<https://x.com/MarriottIntl>) や Instagram (<https://www.instagram.com/marriottintl/>) でも情報発信しています。

マリオットは、投資家、メディア、およびマリオットに関心をお持ちの皆様に対し、マリオットのIR ウェブサイト www.marriott.com/investor およびニュースセンターウェブサイト www.marriottnewscenter.com に掲載される情報を確認し、購読されることをお勧めします。これらのウェブサイトには、重要な情報が含まれる可能性があります。なお、これらのウェブサイトに掲載される情報は、本プレスリリースやマリオットが米国証券取引委員会（SEC）に提出する報告書・書類には含まれていません。また、ウェブサイトへの言及は、参考情報として記載しています。