

Press Release

2024年7月31日

東京マリオットホテル

上質な都^{みやこのじょう}城和牛を一頭買い

「G's GRILL DINNER COURSE -AUTUMN-」発売

期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)



「G's GRILL DINNER COURSE -AUTUMN-」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^{なおよし}）では、2024年9月1日(日)～11月30日(土)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて秋のディナーコース「G's GRILL DINNER COURSE -AUTUMN-」の提供を開始いたします。

日本各地から豊富な食材や食の情報が集まる東京でしか叶えられない美食体験をお届けする、東京マリオットホテルのシグネチャーディナー。今秋は、シェフ自らが農場まで赴き一頭買いした宮崎県産の都^{みやこのじょう}城和牛を余すことなく使用し、実りの秋にふさわしく食欲をそそるスパイスを用いた美食の数々が並びます。前菜は脂がのった戻り鰹を都城和牛の脂を使って、低温調理したミキューイにインドのスパイス“バドゥーヴァン”をまとわせた一品をご用意しました。スープは海のルビーとも呼ばれ別格の甘みを誇る“北海しまえび”を使用。濃厚なビスクに都城和牛のだしを合わせてコク深さをプラスし、シナモンとモロツカンスパイしがエキゾチックに香る北海しまえびのマリネを添えました。メインディッシュでは、その日にシェフが厳選する都城和牛の最良の部位をグリルし、肉の旨味をダイレクトに感じられるよう5種のペッパーでシンプルに仕上げ、柔らかな食感と甘味を誇る土浦れんこんとともにお召し上がりいただきます。また、Lounge & Dining Gの定番メニューでもある、シェアスタイルのディナーコース「G's COMBO DINNER COURSE」も前菜やデザートなどが秋の装いとなって登場。良質な脂と肉の旨味が味わえる東京育ちの“東京ビーフ”などシェフ厳選の3種の食材をグリルしたボリューム満点のコンボプレートをお届けします。

都会にありながら季節の移ろいを感じる自然豊かな御殿山で、東京マリオットホテルがお届けする秋の恵みをご堪能ください。

ジーズ グリル ディナー コース オータム
G's GRILL DINNER COURSE-AUTUMN-について

様々な部位やエキスなどすべてのメニューに上質な都城和牛を使用し、和牛のおいしさを余すことなくシェフの技巧で最大限に引き出したディナーコース。レストランシェフ・鈴木 勇一がお届けする、実りの秋を独創的に表現した品々をご堪能ください。

<メニュー>

◇アミューズ

都城和牛とサツマイモのガトー仕立て ナツメグの香り

◇前菜

都城和牛のヘットで調理した戻り鰹のミキユイ

カルダモン香るバドゥーヴァン

◇温前菜

都城和牛と北海しまえびのビスクスープ

シナモン香るモロッカンスパイスでマリネした北海しまえびを添えて

◇魚料理

金目鯛のポアレ 都城和牛のコンソメゼリー 白ワインソース

◇メインディッシュ

都城和牛のグリル 土浦れんこんのロースト 5種のペッパーの香り

◇デザート

アールグレイとペカンナッツのセミフレッド マスカットと巨峰を添えて

期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)

時間：17:00～21:30 (L.O.21:00)

料金：1名様 ¥12,500

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場合がございます。



「G's GRILL DINNER COURSE」イメージ



前菜イメージ



スープイメージ



メインディッシュイメージ

ジーズ コンボ ディナー コース
G's COMBO DINNER COURSEのご案内

Lounge & Dining G の定番メニューにもなっている、シェアスタイルでお楽しみいただくカジュアルなディナーコース。選べるアペタイザーやスープのほか、メインディッシュには幻の和牛との呼び声高い東京育ちの“東京ビーフ”など、シェフ厳選の3種の食材を豪快にグリルしたコンボプレートをお届けします。語らいのひとつときが華やぐ、身も心も満足感たっぷりのディナータイムをどうぞ。



「G's COMBO DINNER COURSE」イメージ

<メニュー>

◇Starter

◇Appetizer Choice 選べるアペタイザー（以下メニューより1種選択）

- ・御殿山プレート
（海の幸のセビーチェ、野菜のケーキサレ、コールドカット、カプレーゼ、チキンウイング、スパイシーチップス）
- ・スモークサーモンとピクルス
- ・コールドカット盛り合わせマスタード添え
- ・モッツアレラチーズのカプレーゼ ジェノベーゼソースとバルサミコ
- ・ハモンセラノと季節野菜のサラダ
- ・シーザーサラダ ホエー豚ベーコンのグリルとペコリーノチーズ
- ・ミックスリーフサラダ

◇Soup Choice 選べるスープ（以下メニューよりおひとり様1種ずつ選択）

- ・ミネストローネ
- ・クラムチャウダー
- ・オニオングラタンスープ
- ・キノコと野菜のスープ

◇MAIN COMBO PLATE

黒毛和牛“東京ビーフ”、BBQ ポーク、シュリンプ

◇Dessert

季節のプチデザート

時間：17:00～21:30（L.O.21:00）

料金：1名様 ¥7,500

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場合がございます。

■ レストランシェフ 鈴木勇一

1981年神奈川県生まれ。

横浜のホテルでキャリアをスタート、料理人としての基礎や心構えを学ぶ。その後、都内のフレンチレストランにて研鑽を積み、2009年よりモダンオーストラリアレストランにて、オーナーシェフのもとオーストラリアならではの自由な発想の料理を学ぶ。得意料理は旬の食材を生かしたイノベーティブ・フュージョン。



レストランシェフ 鈴木勇一

<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.tokyo.marriott.com/>

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X(旧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 高井・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