

Press Release

2024年10月24日

東京 Marriott ホテル
“最上級の冬の味覚×発酵×グリル”で身も心も温まるクリスマスディナー
ジューズ グリル ディナー コース クリスマス
「G's GRILL DINNER COURSE -Christmas-」を発売

期間：2024年12月20日(金)～2024年12月25日(水)



G's GRILL DINNER COURSE -Christmas- イメージ

東京 Marriott ホテル（東京都品川区、総支配人：佐藤巨輔^{なおすけ}）では、2024年12月20日(金)～12月25日(水)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge&Dining G」にてフェスティブシーズンを彩るスペシャルディナーコース、「G's GRILL DINNER COURSE -Christmas-」を発売いたします。また、2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)の期間、冬のディナーコース「G's GRILL DINNER COURSE -WINTER-」を発売いたします。

日本各地から豊富な食材や食文化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 Marriott ホテルのシグネチャーディナー。特別な夜に相応しい最上級の冬の味覚に発酵調味料を合わせ、発酵の力で引き出した食材の旨味を、自慢のグリル調理でぎゅっと閉じ込めました。前菜は甘みの強いグリルサーモンを使用し、雪さらしでじっくり熟成させた発酵唐辛子と合わせてお召し上がりいただきます。魚料理は平目とオマール海老を一皿に。平目の繊細で淡泊な味わいと、オマール海老の濃厚な風味が調和するよう、和製ナンプラーの「しょつつる」を効かせたバターソースで味のバランスを整えています。メインディッシュはA5等級の松阪牛を丁寧にグリルし、王道のトリュフソースで贅沢な味わいに。“冬の味覚×発酵×グリル”で演出する華やかな品々が大切な人と過ごす特別な夜を彩ります。また、「G's GRILL DINNER COURSE -WINTER-」では赤身の風味が強い「土佐あかうし」のグリルをメインディッシュとしてお楽しみいただけます。

都会の喧騒を離れた御殿山で過ごすメモリアルなディナータイムを、東京 Marriott ホテルでお楽しみください。

ジーズグリル ディナー コース クリスマス

■ 「G's GRILL DINNER COURSE -Christmas-」 について

“最上級の冬の味覚×発酵×グリル”のバランスを極めたスペシャルディナーコース。フェスティブシーズンにふさわしい豪華な食材を使用した珠玉の品々とクリスマスツリーをイメージした可愛らしいデザートが華やかな聖夜を演出します。

<メニュー>

◇アミューズ

タラバガニのグリル塩麴マリネ ビーツの薔薇仕立て

◇前菜

グリルサーモンのタルタル りんごのピネグレット 発酵唐辛子クリーム

◇スープ

キノコのフラン 和牛コンソメ グリル黒にんにくのアクセント

◇魚料理

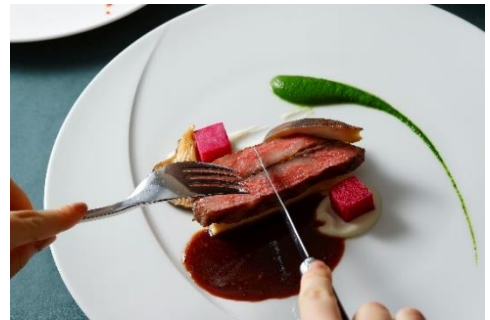
平目のグリルとオマール海老の香草焼き

◇メインディッシュ

松阪牛のグリル トリュフソース

◇デザート

ピスタチオムース、あまおう苺とロゼシャンパンソルベ ミックスベリーの香り



G's GRILL DINNER COURSE -Christmas- イメージ

期間：2024年12月20日(金)～12月25日(水)

時間：17:00～22:30 (L.O.21:00)

料金：1名様 ¥15,000

場所：Lounge & Dining G

※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。

ジーズグリル ディナー コース ウィンター

■ 「G's GRILL DINNER COURSE-WINTER-」 について

メインディッシュは赤身の風味が強い「土佐あかうし」を、発酵によるコクと甘みが特徴の野菜酵母でマリネし、グリルで仕上げました。デザートは雪のドームをイメージしたバニラのムースにベリーの酸味を効かせ、爽やかにお食事を締めくくります。“冬の味覚×発酵×グリル”のバランスを極めたシェフのこだわりをお楽しみください。

<メニュー>

◇アミューズ

タラバガニのグリル塩麴マリネ ビーツの薔薇仕立て

◇前菜

グリルサーモンのタルタル りんごのピネグレット 発酵唐辛子クリーム

◇スープ

キノコのフラン 和牛コンソメ グリル黒にんにくのアクセント

◇魚料理

平目のグリルと帆立の香草焼き

◇メインディッシュ

野菜酵母でマリネした土佐あかうしのグリル ポルトソース

◇デザート

ベリーソースを閉じ込めたバニラのムース あまおう苺のソルベ添え

期間：2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金) ※12月20日(金)～25日(日)を除く

時間：17:00～22:30 (L.O.21:00)

料金：1名様 ¥12,500

場所：Lounge & Dining G

※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。

■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.tokyomarriotthotel.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