

Press Release

東京 Marriott ホテル

自慢のグリルで春の山海の美食に酔いしれる

ジーズ グリル ディナー コース スプリング

「G's GRILL DINNER COURSE -SPRING-」 発売

期間：2025年3月1日(土)～5月31日(土)

場所：ラウンジ ダイニング
Lounge & Dining G (ホテル 1 階)



「G's GRILL DINNER COURSE -SPRING-」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、2025年3月1日(土)～5月31日(土)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて春のディナーコース「G's GRILL DINNER COURSE -SPRING-」の提供を開始いたします。

素材の良さをシンプルに活かしたグリル料理に季節を感じる食材を合わせてお届けするシグネチャーディナー。今春は山菜やハマグリなど春らしい食材を取り入れた、全4品のコースをご提供いたします。前菜は桜色が目を引く真鯛とホワイトアスパラガスをはじめとした、色鮮やかな春野菜にふきのとうの香りをまとわせた一品を。魚料理は豪快にグリルしたオマール海老に、ハマグリや桜エビといった春を象徴する魚介のソースを添えてご用意いたします。メインディッシュはさっぱりとした肉質の仔牛のTボーンステーキのグリルを、鮮やかなグリーンが目を引く山菜のサルサヴェルデソースとともにお召し上がりいただきます。

レストランシェフ・鈴木 勇一の技巧が光る、上質な食材の魅力を最大限に引き出した至高の美食が並ぶ春のディナーコースをお楽しみください。

ジーズ グリル ディナー コース スプリング
G's GRILL DINNER COURSE-SPRING-について

春の味覚を愉しむディナーコース。今春はハマグリやホワイトアスパラガス、山菜などの春の食材を使用し、自慢のオープンキッチンのグリルでじっくりと火入れしたオマール海老や仔牛と合わせてご用意いたします。素材の滋味あふれるグリル料理と季節の味わいのマリアーージュを心ゆくまでご堪能ください。



魚料理 イメージ

<メニュー>

◇前菜

真鯛のマリネとホワイトアスパラガスのサラダ ふきのとうの香り

◇魚料理

オマール海老のグリル ハマグリと桜エビのソース

◇メインディッシュ

仔牛のTボーンステーキ 春の山菜サルサヴェルデ

◇デザート

いちごとバニラアイスのパフェ



メインディッシュイメージ

期間：2025年3月1日(土)～5月31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。

<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.tokymarriotthotel.com/>

■ 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で、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ティブ・フュージョン。



レストランシェフ 鈴木勇一

マリOTT・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OTT・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OTT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OTT・ホテルは、マリOTT・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OTT 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OTT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