

## Press Release

2019 年 4 月 8 日

### 東京マリオットホテル

ア ー リ ー     サ     マ     –     デ     ィ     ラ     イ     ツ

## Early Summer Delights

初夏を彩る美食ディナーを提供

場所：レストラン「ラウンジ&ダイニング G」(1 階)  
期間：2019 年 5 月 7 日（火）～ 6 月 30 日（日）

東京マリオットホテル（東京都品川区 総支配人：河本浩）では、2019 年 5 月 7 日（火）～ 6 月 30 日（日）までの期間、初夏のディナーコース「Early Summer Delights（アーリーサマー ディライツ）」を、ホテル 1 階「ラウンジ&ダイニング G」にて提供します。丹念に育てられたジューシーながらさっぱりとした味わいの九州産豊優牛のグリルをはじめ、三崎港でとれた旬の鮮魚など魚介の濃厚な旨味を閉じ込めたスープ、雲丹やトマトをあしらった前菜など、初夏の彩りを添える洗練された料理をお届けします。新緑に包まれた御殿山で、くつろぎの夜をお楽しみください。



アーリーサマー ディライツ イメージ

## Early Summer Delights    アーリーサマー ディライト

火入れから焼き上がりまでこだわったグリル料理で好評をいただいている「ラウンジ&ダイニング G」に、清々しい初夏を彩る華やかなディナーコースが登場。素材の旨味を最大限に引き出した九州産豊優牛のグリルをはじめ、厳選素材を丹念に仕立てた料理がテーブルを彩ります。白ワインでコンポートしたトマトにバジルジュレを合わせた爽やかな一品や、北海道産帆立のグリルには旬を迎える雲丹を添えるなど、随所に初夏を感じる味わいを忍ばせました。デザートには、ほろりと口にとろけ香ばしさを残す「きなこのパルフェグラス ほうじ茶キャラメルソース」をご用意。まろやかな“和”のハーモニーでコースを締めくくります。都会の喧騒を忘れる大人の空間で、繊細な料理の数々をご堪能ください。



九州産豊優牛のグリル 季節の野菜添え



きなこのパルフェグラス ほうじ茶キャラメルソース

### ◇アミューズ

本日の一口前菜

### ◇アペタイザー

フォアグラ寿司

北海道産帆立のグリル オランダーズソース 雲丹を添えて  
サーモンの抹茶ロール  
トマトの白ワインコンポート

### ◇スープ

ハーブ香る スープ ド ポワソン

### ◇メインディッシュ

九州産豊優牛のグリル 季節の野菜添え

### ◇デザート

きなこのパルフェグラス ほうじ茶キャラメルソース

## アーリーサマー ディライト 概要

期 間： 2019 年 5 月 7 日（火）～6 月 30 日（日）

時 間： 17:00～22:00（L.O.）

料 金： 1 名様 ¥8,000

## ＊レギュラーメニューのご紹介

季節ならではの料理をお楽しみいただける人気のメニューをご紹介します。

### Weekend Lunch Buffet ～Early Summer～

#### ウィークエンド ランチbuffet ～アーリーサマー～



旬の味覚をふんだんに使った週末・祝日限定のランチbuffetです。前菜をはじめとするサイドディッシュやスイーツはbuffetスタイルで、7種からお選びいただけるメインディッシュはテーブルオーダースタイルでお召し上がりいただきます。季節の移ろいを感じる料理で、まばゆい初夏の休日をご堪能ください。

- 期 間： 2019年5月11日（土）～6月30日（日）※土日・祝日限定  
内 容： メインディッシュ（7種から一品お選びいただけます）  
buffet（サイドディッシュ、スープ、スイーツ）、コーヒーまたは紅茶  
時 間： 12:00～14:30（L.O.）  
料 金： 1名様 大人¥4,800 / 子供¥2,800（4～12歳まで）

#### 《ご予約・お問い合わせ先》

ラウンジ&ダイニング G TEL 03-5488-3929

Email: [info@tokyo-marriott.com](mailto:info@tokyo-marriott.com) HP: <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/>

※表示料金には、消費税・サービス料 10%を加算させていただきます。

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

### 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、500 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、次世代の旅行者にきらめくような旅の体験を提供するべく、あらゆる面でゲストの滞在を進化させています。仕事とプライベートを融合する傾向にある世界中の旅行者とより結びつきを強くするために、モバイルでの存在感を強化しています。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](http://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、これまでのマリオット リワード、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) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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](http://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 小幡・南條

E-mail: [press@tokyo-marriott.com](mailto:press@tokyo-marriott.com)

東京都品川区北品川 4-7-36 電話: 03-5488-3913 FAX: 03-5488-3903