

東京マリオットホテル  
東京都品川区北品川 4-7-36

## Press Release

2020年2月28日

東京マリオットホテル

桜咲き誇る御殿山で愉しむ

### 春を彩るお花見ランチメニュー

場所：ホテル 1F 「G～和 Selection～」

期間：2020年3月1日（日）～4月26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、2020年3月1日（日）～4月26日（日）の期間、2020年1月より新たにオープンしたホテル1階和食レストラン「G～和Selection～（ジー～ワセレクション～）」にて、御殿山で愉しむ春のランチメニュー「BLOOSAMLUNCH（ブロッサムランチ）お花見弁当」を提供いたします。色とりどりの寿司とお重をセットにした華やかなお花見弁当をご堪能ください。また、「ラウンジ&ダイニングG」では、毎年ご好評をいただいているお重スタイルのランチメニュー「GOTENYAMA SAKURA MOMENT（ゴテンヤマ サクラモーメント）」を屋外テラスにてお楽しみいただけます。葛飾北斎などの浮世絵にも描かれてきた風光明媚な桜の名所御殿山で、桜の季節だけの優雅なランチタイムを心ゆくまでお過ごしください。



BLOOSAMLUNCH お花見弁当（2名様分）イメージ

## BLOSSOM LUNCH お花見弁当

2020年1月より新たにオープンした和食レストラン「G～和 Selection～」でお楽しみいただく本メニューは、色鮮やかな創作寿司や旬の食材を用いた華やかな料理を取り揃えました。お重には、筍とわらびの湯葉巻きや桜鯛の菜花巻き、鯖の西京焼きなど春ならではの料理を一口サイズでお楽しみいただけます。御殿山庭園の桜を眺めながら、優雅なひとときをご堪能ください。



BLOSSOM LUNCH お花見弁当 (2名様分) イメージ

### ◇一の重

- ・桜えびと春キャベツの白和え
- ・筍とわらびの湯葉巻き 桜胡麻たれ
- ・桜鯛の菜花巻き
- ・浅蜆佃煮

### ◇二の重

- ・華見鶏の山椒八幡巻き
- ・牛串木の芽味噌焼き
- ・旬の山菜五色あられ揚げ
- ・鯖の西京焼き

### ◇創作寿司盛り合わせ

### ◇蛤吸い

### ◇桜餅

期間：2020年3月1日（日）～4月26日（日）

時間：12:00～13:30 (L.O.)

料金：1名様 ¥5,500 (2名様よりご予約制)

場所：ホテル1階「G～和 Selection～」



## G～和 Selection～

2020年1月にオープンした、日本酒をはじめ日本各地の地酒や焼酎、国産ウイスキーやワインなどの“日本の酒”と、色鮮やかでモダンな和食をお楽しみいただく、隠れ家的ダイニング。窓いっぱい広がる御殿山庭園の桜を愛でながら、お花見ランチをご堪能ください。

<ご予約・お問い合わせ先> **G～和 Selection～**

TEL：03-5488-3938

Email: [info@tokyo-marriott.com](mailto:info@tokyo-marriott.com)

URL: <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。

## Gotenyama “SAKURA” Moment 御殿山 “さくら” モーメント



Gotenyama“SAKURA”Moment イメージ

咲き誇る桜を愛でながらご堪能いただく特別なランチメニュー。房総ハマグリのマリニエールや桜餅に見立てた昆布×桜鯛のタルタル、桜えびのグラタンなど旬の食材をふんだんに使用した、見た目も味わいも春を感じる華やかなお料理をモダンな三段のお重スタイルでご提供いたします。御殿山庭園の豊かな緑と桜を望む屋外の「SAKURAテラス」で、きらめく桜の季節を五感で感じる料理の数々をお届けします。

期間：2020年3月10日（火）～4月18日（土）

時間：12:00～17:00

料金：1名様 ¥5,500（2名様よりご予約制）

※悪天候時は室内でのご提供となります。

場所：ホテル1階「ラウンジ&ダイニングG」

### ◇一の重

- ・房総ハマグリのマリニエールシャンパンエスプーマ
- ・桜餅に見立てた昆布×桜鯛のタルタル
- ・白身魚のテリーヌ
- ・サーモンと菜花と山菜の生春巻き

### ◇二の重

- ・オマール海老のロースト木の芽香るオランダーズソース
- ・トリュフ入りつくね 照り焼き串
- ・春野菜のピクルス
- ・桜えびのグラタン
- ・春野菜入りスライダーバーガー

### ◇三の重

- ・桜のロールケーキ
- ・抹茶のダックワーズ
- ・ピスタチオのムース
- ・ヨーグルトムースのポーバン
- ・ニューサマーオレンジのギモーヴ
- ・苺チョコレート

<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)

URL: <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。



## ■SAKURA テラス

「ラウンジ&ダイニング G」の屋外スペースとして、例年賑わいをみせる「SAKURA テラス」（131.8㎡/50席）が3月10日(火)よりオープン。ホテルが立地する御殿山は、江戸時代より桜の名所として親しまれた風光明媚な地で、その様子は葛飾北斎や歌川広重の浮世絵の題材にも多く取り上げられています。歴史ある御殿山の桜を愛でながら、春の味覚を余すところなくご堪能ください。

## 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