

東京マリオットホテル
東京都品川区北品川 4-7-36

Press Release

2021 年 11 月 18 日

東京マリオットホテル

シェフの遊び心垣間見える演出に、心きらめく冬のディナー

「ウィンター ディ ラ イ ツ Winter Delights」発売

場所：ラウンジ&ダイニング G^ジ（ホテル 1 階）

期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)



Winter Delights イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：山下誠）では、2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)の期間、ホテル1階レストラン「ラウンジ&ダイニング G」にて冬のディナーコース「ウィンター ディ ラ イ ツ Winter Delights」を提供します。

三崎漁港直送の鮮魚や鹿肉をはじめ冬に旬を迎える食材を厳選し様々な味わい方で楽しむ、シェフの遊び心が光るディナーコース。メインディッシュにはオーストラリア産“WAGYU”のグリルを、魚料理では魚介の旨味が凝縮されたスープを目の前で注いで仕上げるブイヤベースや、爽やかなスパイスを合わせ食べやすくアレンジした鹿肉など、趣向を凝らした品々がテーブルを彩ります。

また、冬にぴったりなシーズナルカクテルとして、ラウンジの人気ビバレッジ「くまカフェオレ」を大人テイストにしたBearies^{ベアリース}や、コーヒーウォッカをベースにしたRaspberry Latini^{ラズベリーラティーニ}をご用意しています。

身も心も温まるような季節を感じる寛ぎのディナータイムを、東京マリオットホテルでお楽しみください。

■Winter Delights について



Winter Delights 魚料理イメージ

滋味あふれる冬の厳選食材をふんだんに使用したディナーコース。前菜は、低温でしっとりと火入れした鹿肉に台湾スパイスの馬告^{マーガオ}と爽やかな風味の芹、酸味の効いたベリーソースを合わせて食べやすくアレンジしました。魚料理のブイヤベースは三崎魚港直送の鮮魚にお客様の目の前でスープを注ぎ、ほっと温まるひとときを演出します。添えられたガーリックオイルで、味の変化をお楽しみください。また、メインディッシュはオーストラリア

産“WAGYU”のグリルを、酸味の効いたカシスマスタードとプチレギュームでさっぱりとお召し上がりいただきます。コースを締めくくるデザートは、甘く香ばしいキャラメルガナッシュに柔らかな甘みの洋ナシのソルベを添えて大人の味わいに仕上げました。

◇アミューズ

パイに詰まったホタテのフリカッセ

◇前菜

馬告^{マーガオ}香る鹿ロース肉と香味野菜のメランジェ ソースルージュ

◇スープ

カブのマーブルポタージュ イベリコチョリソーのアクセント

◇魚料理

三崎港直送鮮魚のブイヤベース

◇メインディッシュ

オーストラリア産“WAGYU”のグリル カシスマスタード風味
プチレギュームのサラダを添えて

◇デザート

洋梨のソルベとキャラメルガナッシュ 金柑と洋梨のコンポート
ベルベヌのソースを合わせて

期間：2021 年 12 月 1 日(水)～2022 年 2 月 28 日(月)

※除外日：2021 年 12 月 18 日(土)～26 日(日)

時間：17:00～22:00 (L.O.21:30)

料金：1 名様 ¥9,100

場所：ラウンジ＆ダイニング G

※表示料金には、消費税・サービス料 10%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。

※政府・東京都からの要請により、提供期間・時間等に変更が生じる可能性があります。

■Seasonal Cocktails シーズナルカクテル

ミルクィな味わいが冬にぴったりなシーズナルカクテル 2 種をご用意しました。吹き抜けの開放感たっぷりのラウンジで、特別な一杯をどうぞ。



Seasonal Cocktails イメージ

<写真左より>

ベアリーズ
◆Bearies

ラウンジの人気ビバレッジ「くまカフェオレ」を大人テイストに。テディベアをかたどったコーヒーの氷をシナモン香るミルクリキュールに浮かべたキュートなカクテルです。

ラズベリーラティニ
◆Raspberry Latini

コーヒーウォッカをベースに、ミルクチョコレートフレーバーのリキュールとフレッシュクリームを合わせた一杯。とろけるような甘みと香ばしさが口の中に広がります。

期間：2021 年 12 月 1 日(水)～2022 年 2 月 28 日(火)

時間：11:00～22:00 (L.O.21:30)

場所：ラウンジ&ダイニング G

料金：1,800 円

※表示料金には、消費税・サービス料10%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。

※政府・東京都からの酒類提供休止要請がある場合は、アルコール飲料の提供は休止いたします。

<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

URL：<https://q.tokyomarriotthotel.com/>

■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

東京マリオットホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・フロントカウンター等に飛沫発散防止のため透明な間仕切りを設置
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0 度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・手洗い、うがい、咳エチケットの励行

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテル公式 WEB サイトをご覧ください。 <https://www.tokyo-marriott.com/ourcommitment/>

マリオット・ホテルについて

世界60以上の国と地域において、580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の詳細については、MarriottBonvoy.marriott.comををご覧ください。

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 中村・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