

Press Release

2022年2月24日

東京マリオットホテル

桜の名所・御殿山で麗らかな春を堪能する

お花見ランチメニューを提供

期間：2022年3月1日（火）～4月16日（土）

場所：ホテル1階「ラウンジ Lounge & Dining G」、ジー「G～和Selection～」



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3月1日（火）～4月16日（土）の期間、期間限定の春のランチメニューをホテル1階レストラン「ラウンジ Lounge & Dining G」と「ジー G～和Selection～」の2店舗にて提供いたします。

「Lounge & Dining G」では、屋外テラス席にてお楽しみいただける毎年ご好評のお重スタイルのランチメニュー「ゴテンヤマ Gotenyama Sakura Box」をご提供。和ダイニング「G～和Selection～」では週末・祝日限定で色とりどりの創作寿司とお重をセットにした華やかなお花見弁当風の「ウィークエンド WEEKEND BLOSSOM LUNCH」をお楽しみいただけます。また、ご家庭でのお祝い事やお花見でお使いいただけるテイクアウト商品「ハナミ Hanami WA Hors-d'œuvre」もご用意。ご利用シーンに合わせて、お好みのランチをお選びいただけます。

「優美なお花見を東京マリオットホテルで楽しんでほしい」というシェフの思いを込めました。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、趣向を凝らしたランチメニューをご堪能ください。

Lounge & Dining G

ゴテンヤマサクラボックス Gotenyama Sakura Box



Gotenyama Sakura Box (1名様分) 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。ハマグリのマリニエールや桜鯛の桜蒸し、旬の新玉ねぎとそら豆のキッシュなど、見た目も味わいも春を感じられる華やかな料理を三段のお重スタイルで提供いたします。心地よい春の風を感じられる御殿山庭園の豊かな緑と桜を望む屋外テラス席で、うらかな季節を五感で楽しむ料理の数々をご堪能ください。

期間：2022年3月1日(火)～4月16日(土)

時間：12:00～17:00

料金：1名様 ¥6,897

場所：ホテル1階「Lounge & Dining G」

※悪天候時は室内でのご提供となります。

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※ご予約は2名様より2日前の15時まで承ります。

※上記料金には税金・サービス料が含まれています。

※政府・東京都からの要請により提供期間等に変更が生じる可能性がございます。

◇一の重

- ・ハマグリのマリニエール
- ・海老と春野菜のフラワーロール
- ・鯖の手毬寿司
- ・新玉ねぎとそら豆のキッシュ
- ・スモークサーモンのルーレ 桜香るクリームチーズ

◇二の重

- ・季節の野菜フリット
- ・桜鯛の桜蒸し
- ・桜エビ香る桜姫鶏の塩麴マリネ
- ・和牛ローストビーフ ふき味噌添え

◇三の重

- ・季節のフルーツタルト
- ・桜のマカロン
- ・桜のロールケーキ
- ・ピスタチオサブレ
- ・とちおとめのホワイトチョコ包み
- ・フィナンシェ
- ・桜のジュレで仕上げたマリオットプリン



■御殿山テラス

「ラウンジ&ダイニングG」のテラス席として、例年賑わいをみせる「御殿山テラス」。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。

<ご予約・お問い合わせ先> レストラン代表

TEL: 03-5488-3929

Email: info@tokyo-marriott.com

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

G～和 Selection～

ウィークエンド Blossom ランチ WEEKEND BLOSSOM LUNCH



WEEKEND BLOSSOM LUNCH (1名様分) イメージ

和ダイニング「G～和 Selection～」でお楽しみいただく本ランチメニューは、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。創作寿司のほか、カラフルなあられをまとった山菜の天婦羅や木の芽味噌を使用した華味鶏の西京焼きなど、春を感じる一口サイズの料理をお重スタイルでお楽しみいただけます。眼下に広がる御殿山庭園の桜を眺めながら、優雅なひとときをどうぞ。

期間：2022年3月12日(土)～4月16日(土)の土・日・祝日限定

時間：12:00～14:30 (L.O.14:00)

料金：1名様 ¥7,260

場所：ホテル1階「G～和 Selection～」

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※ご予約は2名様より2日前の15時まで承ります。

※上記料金には税金・サービス料が含まれています。

※政府・東京都からの要請により提供期間等に変更が生じる可能性がございます。

◇一の重

- ・新もずく酢うどピクルス・蕨・泡生姜添え
- ・本鮪中落ち 長芋・沢庵・アボカド添え
- ・バイ貝田舎煮と菜花のお浸し
- ・塩メ帆立と春キャベツのゼリー寄せ
- ・春子鯛桜葉巻き

◇二の重

- ・華味鳥の西京焼き 木の芽味噌
- ・黒毛和牛山椒照焼き
- ・山菜天婦羅 五色あられ
- ・桜鯛粕漬 桜花ピクルス
- ・あおさだし巻き

◇SPRING SUSHI PLATTER

◇蛤吸い

◇本日のデザート・桜茶

ハナミワオードブル テイクアウトメニュー「Hanami WA Hors-d'oeuvre」



テイクアウトでお楽しみいただける本メニュー。桜色の胡麻だれをかけていただく本鮪や、桜の葉で包んだ春子鯛など、桜の時期ならではのバラエティ豊かな8種15品がお重に並びます。春爛漫の美食を、ご家庭やお花見などでお楽しみください。

期間：2022年3月10日(木)～4月16日(土) (火・水曜を除く)

時間：11:00～19:00

料金：¥8,000 (2名様分)

お渡し場所：ホテル1階「G～和 Selection～」

※記載のメニュー内容・お渡し場所は変更になる場合がございます。

※ご予約は2日前の15時まで承ります。

※上記料金には税金が含まれています。

※政府・東京都からの要請により提供時間等に変更が生じる可能性がございます。



■G ~和 Selection~

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> レストラン代表

TEL : 03-5488-3929

Email: info@tokyo-marriott.com

URL: <https://www.tokyo-marriott.com/restaurants/g/waselection.html>

■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 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