

Press Release

2017年8月2日

東京マリオットホテル

ローカル ファーム トウ トウキョウ テーブル
Local Farm to Tokyo Table

ゴー ローカル
~Go Local~

この夏、日本各地にオープンした5つのマリオットホテルの開業を記念し
ローカル食材を使ったディナーやフリーフロプランをご提供

期 間：2017年9月1日（金）～ 11月30日（木）

東京マリオットホテル（東京都品川区 総支配人：飯田雄介）では、2017年9月1日（金）～11月30日（木）まで、1階「ラウンジ&ダイニングG」にて「Local Farm to Tokyo Table ~Go Local~」をテーマに旬の日本食材にフィーチャーした、シェフの遊び心を駆使したメニューをお届けします。2017年7月28日に魅力あふれる日本のリゾート地、軽井沢・富士山中湖・伊豆修善寺・琵琶湖・南紀白浜に5つのマリオットホテルがオープンしたことを記念し、各地の美味を東京で探訪いただけるメニューをご用意。全国屈指の漁場である紀州沖でとれた和歌山産真鯛や、高たんぱくでヘルシーな伊豆産の鹿肉などを旬の野菜とあわせ、この季節ならではの料理を提供します。秋の美味をじっくりお楽しみいただけるグリルコンボディナーや、毎回ご好評をいただいているシャンパンのフリーフロー付きイブニングハイティーで日本のローカルフードの魅力をご堪能ください。



グリルコンボディナー～ゴーローカル～ イメージ



ブリリアント モーメント イメージ

Grilled Combo Dinner ~Go Local~ グリル コンボディナー~ゴローカル~

前菜からメインに至るまでそれぞれ日本の食材を使用したグリルコンボディナー。東京に
いながら日本各地のローカル食材をお楽しみいただきます。メインは、ジューシーな伊豆
産の鹿肉にグリルりんご、旬の野菜などを合わせたボリュームミィーなプロシエツトスタ
イルでご提供。鮮やかでインパクトのあるプレートが秋の集いをより盛り上げます。



メイン：グリルコンボ 2名様分

時 間： 17:00~22:00
料 金： 1名様 ¥7,500

◇前菜

和歌山産真鯛の湯引きマリネ
青柚子風味

◇スープ

長野県産キノコを使ったポタージュ

◇メイン：グリルコンボ

- ・伊豆産の鹿肉とサーロイン
秋野菜とりんごのプロシエツト
- ・甲州富士桜ポーク バラ肉と京鴨
信州茸と野菜のプロシエツト
- ・高原キャベツの丸ごと焼き
- ・チキンウィング
- ・チリコンカン

◇デザート

季節のデザート

Brilliant Moment feat. Pascal Doquet ブリリアント モーメント feat. パスカル ドケ

残暑の中にも秋の気配を感じる夕暮れ時から、贅沢なシャンパンのフリーフローと
共にお届けするイブニングハイティー。京鴨のローストや、富士ニジマスの燻製など、日本
のローカルフードをピンチョススタイルでお楽しみいただきます。ご一緒には、メゾン自ら
ぶどうの栽培・醸造をする小規模生産のシャンパーニュ「パスカル ドケ」のフルーティ
な味わいとエレガントな余韻が印象的なディアパソン グランクリュを心ゆくまでご堪能
ください。



ブリリアント モーメント 2名様分

時 間： 17:00~21:00
(ドリンクフリーフロー90分制)
料 金： 1名様 女性 ¥6,000 / 男性 ¥7,500

◇《ファーストプレート》

- ・ピワマスのリエット 丁字麩
- ・京鴨のローストと信州りんご
滋賀県味噌ドレッシング
- ・富士ニジマスの燻製
- ・シラスと桜エビのタルト

《セカンドプレート》

信州サーモンマリネのトランシェ
マリOTTバター 信州茸と秋ナス

《メインディッシュ》

(下記より一品よりお選びください)

- ・静岡大地ハーブ鶏のグリル
- ・マリOTTバーガー (+¥500)
- ・アンガス牛のサーロイン (+¥1,500)

*フリーフロードリンク

シャンパン パスカルドケを含む 12種の
マリOTTグラスワインなど

Local Farm to Tokyo Table 開催概要

期 間：2017年9月1日（金）～11月30日（木）

場 所：ラウンジ&ダイニング G

《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

HP: <http://tokyo-marriott.com/restaurants/g>

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

※表示料金には別途消費税・サービス料（10%）を加算させていただきます。

マリオットホテルについて

マリオットホテルは、世界約 50 カ国に 500 軒のホテルとリゾートを展開しており、ご滞在のあらゆる面で旅を進化させ、次世代の旅人にきらめく旅を提供します。モバイルを駆使し仕事と遊びをブレンドするグローバルな旅行者にシフトしながら、グレートルーム・ロビー、フューチャー・オブ・ミーティング、モバイル・ゲスト・サービスなどの、スタイルとデザイン、テクノロジーを進化させたイノベーションで業界をリードします。全てのマリオットホテルはフリークエント・トラベラーの賞を受賞したマリオット・リワードに参加しています。メンバーは宿泊に使った金額をホテルのポイントや、航空会社のマイルに交換することができます。

詳しい情報は、www.MarriottHotels.com でご確認ください。Facebook ([Facebook.com/Marriott](https://www.facebook.com/Marriott))、Twitter ([@Marriott](https://twitter.com/Marriott)) にご参加ください。

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・黒田

E-mail: 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