

東京マリオットホテル
東京都品川区北品川 4-7-36

Press Release

2018年2月20日

東京マリオットホテル

ブリリアント モーメント デュヴァル ルロワ
Brilliant Moment feat. Duval-Leroy

繊細で気品あふれるシャンパンのフリーフローと
美食のマリアージュが楽しめるイブニングハイティー

場所：ラウンジ&ダイニング G

期間：2018年3月1日（木）～5月31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、2018年3月1日（木）～5月31日（木）までの期間、ホテル1階レストラン「ラウンジ&ダイニング G」にて、春を彩る「ブリリアント モーメント feat. デュヴァル＝ルロワ」を提供します。“繊細さ”と“気品”を味わいで表現したシャンパン「デュヴァル＝ルロワ」と、旬の素材を使った華やかな料理が織りなすイブニングハイティーをご堪能ください。春の夜を愉しむディナーコースでは、ダイナミックに仕上げたアメリカングリル料理や季節の味覚をお召し上がりいただけます。創造性豊かな料理とともにきらめくイブニングタイムをお過ごしください。



ブリリアント モーメント feat. デュヴァル＝ルロワ

Brilliant Moment feat. Duval-Leroy

ブリリアント モーメント feat. デュヴァル＝ルロワ (ブリュット・レゼルヴ NV & レディ・ロゼ・セック NV)

吹き抜けの開放感あふれる空間で、夕暮れどきからシャンパンのフリーフローが楽しめる贅沢なイブニングハイティー。爽やかな春の夜に合わせ、シャンパンは、イチジクやレモン果実とクリーミーな泡が調和する洗練された味わいの「デュヴァル＝ルロワ ブリュット・レゼルヴ NV」、熟した果実の甘さとシャープな酸味のハーモニーがデザートにも合う甘口の「レディ・ロゼ・セック NV」をセレクトしました。

山椒風味のフォアグラテリーヌやオマール海老と空豆のピンチョス、菜の花が添えられた牛タンのグリルなど季節の移ろいを感じるメニューがテーブルを飾ります。軽やかな余韻が広がる「デュヴァル＝ルロワ」と料理のマリアージュをご堪能ください。



ブリリアント モーメント (2名様分)

ーファーストプレートー
山椒風味のフォアグラテリーヌ
オマール海老と空豆のピンチョス
アランチーニ トマトソース
トリュフフレンチフライ

ーセカンドプレートー
舌平目のポワレ バールネーズソース炙り
竹の子のグリル

ーメインプレートー
いずれかより1品お選びください
・牛タンのグリル 南蛮味噌ペースト 菜の花添え
・アンガス牛ハンギングテンダーのステーキサンド +¥500
・和縁牛ロース +¥1,500

期 間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)
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



Duval-Leroy デュヴァル＝ルロワ

オーナーとシェフ・ド・カーブ(醸造責任者)が女性ということもあり、女性ならではの“繊細さ”と“気品”を味わいで表現すべく、独自のスタイルと個性を追求したシャンパーニュ造りに力を注いできたメゾン。ブドウ栽培から醸造に至るまで徹底した品質管理のもと、ワインの清澄に動物性食品を一切使用しないなどこだわりの製法で造られたワインは、繊細ながらしっかりと芯のあるエレガントな味わいが特長です。

華やぐ季節を愉しむディナーコース

Spring Grilled Combo Dinner スプリング グリル コンボディナー

火入れにこだわった贅沢なグリル料理を取り揃えたディナーコース。富士桜ポークのグリルやハンギングテンダーのローストなど、肉の旨味を存分に味わえるダイナミックなグリルメニューをお召し上がりいただけます。お好みで、ほのかに香る桜テイストのソルトとあわせてご賞味ください。



スプリング グリル コンボディナー (2名様分)

- ◇アミューズ
本日の前菜
- ◇アパタイザー
チキンブレストグリルの春野菜コブサラダ
- ◇メイン料理
富士桜ポークのグリル
ハンギングテンダーロースト
サルシッチャソーセージグリル
シーフードとパスタのスキレット
～桜テイストソルトを添えて～
- ◇デザート
シェフ特製 本日のデザート

期 間：2018年3月1日(木)～4月30日(月・祝)
時 間：17:00～22:00 (L.O.)
料 金：1名様 ¥7,500

GOTENYAMA Spring Gathering 御殿山 スプリング ギャザリング

歓送迎会やご友人とのお食事会といった楽しい語らいを彩る、カジュアルなディナーコースです。春キャベツのブレゼを添えたジューシーな桜姫鶏のグリルや鱈の金山寺味噌炙りなど多彩な料理をお届けします。

期 間：2018年3月1日(木)
～4月30日(月・祝)
時 間：17:00～22:00 (L.O.)
料 金：1名様 ¥5,500 (2名様より)

- ◇アミューズ
シーザーサラダ ガーリックトースト添え
- ◇ピザ
桜海老とホエー豚ベーコンのトマトソースピザ
- ◇スープ
ポテトのポタージュ ビーツのピューレ
- ◇パスタ
浅利とブロッコリーのクリームパスタフレッシュリングイネ
- ◇魚料理
鱈の金山寺味噌炙り 空豆のPUTTANESCA
- ◇肉料理
桜姫鶏のグリル 春キャベツのブレゼ アンチョビ風味
- ◇デザート
シェフ特製 本日のデザート

《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

HP: www.tokyo-marriott.com/restaurants/g/lounge

※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、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ています。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でホテルのポイントや、航空会社のマイルを獲得することができます。詳しい情報は、<http://www.MarriottHotels.com> でご確認くださいか、Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter (Twitter.com/Marriott, @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 小幡・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