

## Press Release

2018年8月16日

### 東京マリオットホテル

ローカル ファームズ トウ トーキョー テーブルズ  
**Local Farms to Tokyo Tables 2018**

日本各地の美味を探訪  
秋を味わう贅沢なディナー&ランチを提供

場所：レストラン「ラウンジ&ダイニング G」(1階)  
期間：2018年9月1日(土)～11月30日(金)

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9月1日(土)～11月30日(金)までの期間、「Local Farms to Tokyo Tables 2018」をテーマに日本各地の秋の食材にフィーチャーしたメニューを、ホテル1階「ラウンジ&ダイニング G」にて提供します。北は北海道産知床鶏から南は鹿児島県産黒豚まで、シェフが厳選した日本全国の美味と旬の味覚が織りなす贅沢なディナーコースと、繊細でエレガントな味わいのホテルオリジナル国産プレミアムワイン「キュヴェ マリオット 2013」とのマリアージュをご堪能ください。季節の移ろいを五感で感じる、マリオットならではの洗練された料理の数々をお届けします。



グリルコンボディナー イメージ (2名様分)

## 秋を愉しむ美食ディナー

### Grilled Combo Dinner AUTUMN グリルコンボディナー オータム

日本各地の贅を集めたスタイリッシュなシェアスタイルのディナーコースで、美食の旅に。メインの3種の肉料理はすべて調理法を変え、それぞれの素材の旨味を引き出しました。肉厚で味わい深い北海道産知床鶏は低温でじっくりと調理し、皮はパリッと肉はジューシーに仕上げ、香り高いトリュフの風味をまとった贅沢な逸品に。鹿児島県産黒豚はベルギー郷土料理のカルボナード風にし、ほろほろほどける肉の柔らかさと奥深い味わいに仕立てました。茨城県の指定された生産者が飼育した黒毛和種の牛のうち上質なものだけを選びすぐった“常陸牛”のサーロインは、グリルにすることで脂の甘さが際立ちます。そのほかにも福島県産メイプルサーモンのビーツマリネや信州産きのこを使ったスープなど、日本各地の美味を取り揃えました。

北から南まで全国各地の食材をふんだんに使ったシェフの技が光る料理で、自然豊かな“日本の秋”をご体感ください。



グリルコンボディナー イメージ (2名様分)

- ◇アミューズ  
本日の前菜
- ◇アペタイザー  
福島県産メイプルサーモンのビーツマリネ  
柿とコリンキーのスライス サラダ仕立て
- ◇スープ  
信州産きのこの旨味を引き出したきのこスープ
- ◇メインプレート  
北海道産知床鶏のコンフィ トリュフの香り  
鹿児島県産黒豚肩ロースのカルボナード風  
茨城県産常陸牛サーロインのグリル  
さつまいものフレンチフライメープルの香り  
旬の秋野菜グリル添え
- ◇デザート  
シェフ特製 本日のデザート

期 間： 2018年9月1日(土)～11月30日(金)

時 間： 17:00～22:00 (L.O.)

料 金： 1名様 ¥7,500



#### ◆キュヴェ マリオット 2013

グレートヴィンテージといわれる2013年に収穫した山梨県産「マスカット・ベリーA」を長野県で熟成させた国産ワイン。ぶどうの豊かな果実味と相性がよい国産ミズナラ樽で2年間熟成し、柔らかい果実味とココナッツのような余韻を感じさせるスペシャルキュヴェに仕上げました。日本産プレミアムワインならではの繊細でエレガントな味わいと贅を尽くした料理のフュージョンをどうぞ。

## 秋色に仕立てた贅沢ランチブッフェ

### AUTUMN Weekend Lunch Buffet ウィークエンド ランチブッフェ



サイドディッシュブッフェ (イメージ)

好評をいただいている週末限定のランチブッフェが秋色に。栗や南瓜など秋の美味しい味覚をふんだんに使った前菜をはじめとするサイドディッシュ、選ぶのも楽しい見た目も可愛らしいスイーツはブッフェスタイルでどうぞ。メインディッシュはテーブルオーダースタイルでお召し上がりいただけます。吹き抜けの開放感あふれる空間でシェフの趣向を凝らしたメニューをご堪能いただき、休日だけの特別なランチタイムをお届けします。

期 間：2018年9月1日(土)～11月25日(日) ※土日・祝日限定

時 間：12:00～14:30 (L.O.)

料 金：1名様 大人¥4,800 / 子供¥2,800

#### 〈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) HP: <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。

#### マリオットホテルについて

世界 64 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、あらゆる面でおお客様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。マリオット・ホテルは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワード(ザ・リッツ・カールトン・リワードを含む)に参加しており、会員の方は、[members.marriott.com](http://members.marriott.com) でスターウッドプリファードゲスト (SPG) とアカウントがリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行が可能です。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。

#### 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](mailto: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