

東京マリオットホテル

東京都品川区北品川 4-7-36

## Press Release

2014年12月26日

### 東京マリオットホテル

プレシャス モーメント ウィズ ディアレスト

## Precious Moment with Dearest

バレンタインデーやニューイヤーのパーティーをはじめ、  
大切な人との特別な時間を多彩に演出するレストランプロモーション。

2014年12月26日（金）～2015年2月28日（土）

東京マリオットホテルでは、2014年12月26日（金）より2015年2月28日（土）まで、冬のレストランプロモーション『**Precious Moment with Dearest**』を開催します。ご夫婦や恋人同士で過ごすバレンタインデーに彩りを添えるプライベートディナーコースをはじめ、心弾む年始のパーティーにふさわしいレストラン仕立ての鍋料理など、大切な人と過ごす様々な冬のシーンに応える演出をお届けします。



『プレシャスダイニング at G』イメージ

## ラウンジ&ダイニング「G」

### Precious Dining at G プレシヤスダイニング at G

「ラウンジ&ダイニング G」の個室に、おふたりだけのために特別空間をしつらえます。完全ご予約制のプライベート感あふれる特等席なので、バレンタインデーはもちろん、大切な人との記念日におすすめのディナープランです。もちろんメニューもこのプラン限定。シェフ成松拓也が、フレンチキュイジーヌのエッセンスとシンプルなグリル料理を融合し、フルコースディナーをお届けします。「レストランに愛される農場」として、有名シェフたちを魅了してきた「エコファームアサノ」より直送の、イタリア野菜を使用した彩り豊かな前菜をはじめ、和牛のフィレ・サーロイン、2種のグリルビーフを堪能いただくメインディッシュなど、食材と調理法にこだわった料理が饗されます。華やかなプレゼンテーションと共に、思い出深いひとときをお過ごしください。



期 間：2015年1月19日(月)～2月28日(土)

時 間：17:00～22:00 (21:00 最終入店)

料 金：1名様 ¥12,000

※1日4組8名様限定

※3日前までの予約制



#### ～MENU～

##### ◇前菜

農家直送こだわりの田園風サラダ 滋味あふれる食材と合わせて

##### ◇第二前菜

トロトロ引き上げ湯葉とタラバ蟹 濃厚なエビのソースとのフュージョン

##### ◇スープ

仔牛のコンソメスープ フレッシュハーブの香り

##### ◇魚料理

燻製の香りに包まれた甘鯛のカリカリ焼き

##### ◇メインディッシュ

香ばしくグリルで仕上げた 和牛フィレ・サーロインの食べ比べ それぞれのソースで

##### ◇デザート

ハーブジュレとバニラアイスクリーム 赤いソースと3種の苺を添えて

##### ◇食後のお飲み物

## M's Bourbon Bar エムズ バーボンバー

「ラウンジ&ダイニング G」では、アメリカ発祥のウイスキー「バーボン」を、バリエーション豊かに演出してお届けします。その魅力をストレートに堪能するロックスタイルはもちろん、女性に人気の「コスモポリタン」をマリオットの遊び心でアレンジ。開放感あふれるバー空間で、独特の香りと甘みを、バレンタインショコラと共にカップルでお楽しみください。

期 間：2015年2月28日（土）まで

時 間：17:00～24:00

料 金：バーボン各種 1ショット ¥800～

バーボンカクテル ¥1,300～/M's コスモポリタン、ミントジュレップ など



## Winter Hot Pot ウィンターホットポット

日本の冬の定番料理「鍋」。「日本の食材」をテーマに、洋のエッセンスを取り入れた3種を提供します。スズキや穴子などの江戸前食材をふんだんに使った「ブイヤベース鍋」をはじめ、高タンパク・低カロリー・低脂肪な健康食品

「川俣シャモ」と東北食材で彩る「ポトフ鍋」、そして、北海道とフランスの郷土料理を融合させた「ノルマンディー風石狩鍋」は、タラやサーモンなどのたっぷりの魚介をリンゴと一緒に煮込みました。どれも豊かな香りとコク、風味が心身を温めてくれます。締めはスープにリゾットかパスタを入れて贅沢に。だしがしっかりと利いたスープでいただく味わいは絶品です。グループで楽しむ新年会のひとときに、ぜひおすすめしたい逸品です。

どれも豊かな香りとコク、風味が心身を温めてくれます。締めはスープにリゾットかパスタを入れて贅沢に。だしがしっかりと利いたスープでいただく味わいは絶品です。グループで楽しむ新年会のひとときに、ぜひおすすめしたい逸品です。

期 間：2015年1月15日（木）～3月31日（火）

時 間：17:00～22:00（21:00 最終入店）

料 金：1名様 ¥1,800～ ※2名様より承ります。

～MENU～

### ◇江戸前食材のブイヤベース鍋：1人前 ¥1,800

ホンビノス貝/江戸前スズキ/江戸前穴子/アサリジュース/ブイヤベーススープ  
海苔/キャベツ/カブ/ジャガイモ/金美人参/舞茸/仙台せり など

### ◇川俣シャモと東北食材のポトフ鍋：1人前 ¥1,800

川俣シャモ/川俣シャモ団子/川俣シャモスープ/ソーセージ/キャベツ/カブ  
ジャガイモ/金美人参/仙台せり/マイタケ など

### ◇ノルマンディー風石狩鍋：1人前 ¥2,000（写真）

サーモン/北海道産タラ/帆立/有頭エビ/合わせ味噌/昆布/バター/豆乳  
リンゴ/キャベツ/カブ/ジャガイモ/金美人参/舞茸/仙台せり など

～Winter Hot Pot Course～ 1名様 ¥4,800 ※2名様より承ります。

◇アミューズ

◇本日のカルパッチョ

◇イタリア産生ハムをのせたシーザーサラダ

◇牛ラグーとモッツァレラチーズのピザ

◇お好みのウィンターホットポット

◇ホットポットで楽しむパスタ、またはリゾット

◇G 特製デザート



## Strawberry Afternoon Tea ストロベリー アフタヌーンティー

「ラウンジ&ダイニング G」が遊び心と季節の食材でお届けするアフタヌーンティーは、この時期旬の苺が主役。フレッシュ苺3種の食べ比べをはじめ、ショートケーキやタルト、ミルフィーユにスフレなどの王道の苺スイーツ。サンドウィッチやグラタン、プロシエットなどと併せて、個性豊かな12種を揃えました。9種から選べるこだわりのティーセレクションと共に、午後のひとときをお楽しみください。



期 間：2014年12月26日（金）  
～2015年2月28日（土）

時 間：13:00～17:00

料 金：1名様 ¥3,300（グラスシャンパン付き ¥4,300）

～MENU～

<1<sup>st</sup> Plate>

カップショートケーキ／とちおとめのタルト／いちごジュレ／いちごミルフィーユ

<2<sup>nd</sup> Plate>

フレッシュいちご3種の食べ比べ／いちごラスク／いちごスフレケーキ／  
スコーン クロテッドクリーム・苺・ブルーベリー・ジャム添え

<3<sup>rd</sup> Plate>

さつまいものスティックフライ クリームチーズディップ／海老とニョッキのグラタン  
／ボローニャソーセージとイングリッシュマフィンのプロシエット／ライ麦パンの  
スモークサーモンサンドウィッチ

<紅茶またはコーヒー>

ティーセレクション または コーヒーバリエーションより、1種をお選びいただけます。

## Weekend Lunch Buffet～Winter～ ウィークエンド ランチbuffet～ウィンター～

陽光溢れるアトリウム空間でお楽しみいただく週末限定のランチbuffetは、聖護院かぶや寒ブリなど、前菜buffetに和の旬食材が充実。メインディッシュでは、こだわりのグリル料理を堪能いただけます。デザートbuffetには、出来立てのミルフィーユのキッチンパフォーマンスをはじめ、苺を主役にしたアイテムを豊富に揃えました。この時期だけの味覚を心ゆくまでお楽しみいただけます。

期 間：2014年12月27日（土）～2015年2月28日（土）

※土・日・祝日限定

時 間：11:30～14:00

料 金：大人1名様 ¥4,800～

お子様（4～12歳）¥2,800～

～MENU～

- ・前菜、サラダ、デザートのbuffet
- ・季節のスープ
- ・メインディッシュ

「アンガスビーフのグリル」など11品から、お好みをお選びいただけます。

- ・食後のお飲み物



## Prix fixe Lunch Course **プリフィックス ランチコース**

平日限定でお届けするランチコースでは、「ラウンジ & ダイニング G」の技が光るメニューが並びます。築地より仕入れる新鮮な冬魚は、じっくりと火入れしてポワレに。メインディッシュは素材の旨味をシンプルに引き立たせたグリル料理。アンガス牛やオマール海老など、山海の逸品を堪能いただけます。食後のお楽しみには、オリジナルレシピで仕上げるアップルパイをワゴンサービス。アイスクリームと併せてお好きなだけお召し上がりいただきます。陽光あふれる空間で、非日常のランチタイムをお楽しみください。



期 間：2015年3月31日（火）まで

時 間：11:00～14:30

料 金：1名様 ¥4,300

### ～MENU～

#### ◇前菜

アペタイザーバリエ

#### ◇魚料理

築地より 本日の魚料理

#### ◇メインディッシュ：グリル料理のチョイス

アンガス牛サーロイン／オマール海老（+¥1,000）／鴨胸肉（+¥1,000）／  
和牛サーロイン（+¥3,000）

#### ◇デザートのチョイス

アップルパイのワゴンサービス／ラウンジ&ダイニング G 特製デザート

#### ◇食後のお飲み物

### 《ご予約・お問い合わせ先》

ラウンジ&ダイニング G TEL 03-5488-3929

[info@tokyo-marriott.com](mailto:info@tokyo-marriott.com) <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/>

### 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](http://www.MarriottHotels.com) でご確認いただくか、Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter (Twitter.com/Marriott,@Marriott) にご参加ください。

※上記表示料金には、別途消費税・サービス料（10%）を加算させていただきます。

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

### 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 マーケティング部 吉田 順一

東京都品川区北品川 4-7-36

電話：03-5488-3913 FAX:03-5488-3903 E-mail: [junichi.yoshida@tokyo-marriott.com](mailto:junichi.yoshida@tokyo-marriott.com)