

Press Release

2020年9月1日

東京マリオットホテル

各地の山海の恵みで旅行気分を楽しむ 秋を味わうディナーコースを提供

場所：ラウンジ&ダイニング G

期間：2020年9月1日（火）～11月30日（月）

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、2020年9月1日（火）～11月30日（月）までの期間、東京にいながらにして各地の美味をご堪能いただけるディナーコース「Autumn Harvest（オータムハーヴェスト）」をホテル1階レストラン「ラウンジ&ダイニング G」にて提供します。コロナ禍において旅行を控える方が多くいる中、本ディナーコースでは自然豊かな山梨県、長野県、静岡県から取り寄せた旬の食材を味わいながら、つかの間の旅行気分をお楽しみいただけます。都会の喧騒から離れた品川・御殿山の緑に包まれた東京マリオットホテルで、それぞれの地域の魅力をシェフこだわりの料理でご堪能ください。



Autumn Harvest イメージ

Autumn Harvest オータムハーヴェスト



Autumn Harvest イメージ

五穀豊穰を願う三十雑穀米を使ったアミューズから始まるディナーコースは、富士山サーモンを様々な味わいでご堪能いただく前菜、たもぎや柳松茸など信州直送のきのこ5種の味わいを凝縮させたスープ、伊豆産鮮魚を秋茄子と春菊に合わせ豆腐のエスプーマを添えた一品、スモークチップで香らせた東京・秋川牛の炭火焼きなど、趣向を凝らした料理がテーブルを飾ります。各地の美味しい食材を用いた美食とともに、大切な方との忘れられないひとときをお楽しみください。

◇アミューズ

秋の収穫 五穀豊穰をモチーフにした一口前菜

◇前菜

富士山サーモンのディグリネゾン
<山梨県>

◇スープ

信州直送5種のきのこのコンソメ
<長野県>

◇魚料理

伊豆産鮮魚のポワレ 秋茄子と春菊
豆腐のエスプーマ添え
<静岡県>

◇メインディッシュ

東京・秋川牛の炭火焼き 三浦直送野菜添え グランピングスタイル
<東京都>

◇デザート

モンブランガラスセのシュープリーズ

期間：2020年9月1日（火）～11月30日（月）

時間：17:00～21:00（L.O.20:30）

料金：1名様 ¥7,500

場所：ラウンジ&ダイニングG

Original Cocktails オリジナル カクテル



和素材を使ったジャパニーズ・クラフトジン「ROKU」と、厳選された国産米で作られるジャパニーズ・クラフトウォッカ「HAKU」を使い、すっきりとした味わいに仕上げたカクテル3種をお届けいたします。ピンクペッパーを効かせたピリリと辛いカクテルや、抹茶リキュールを合わせた和テイストのカクテルなど、ディナー料理とのマリアージュをお楽しみください。

<写真左から>

◆Green Martini (グリーンマティーニ) ¥1,800

「ROKU」をベースに、鷹の爪や紫蘇、レモンやライムを合わせたすっきりとした味わいのカクテル。

◆HAKU10 (ハクトウ) ¥1,800

「ROKU」と「HAKU」を合わせ、クランベリージュースとローズシロップで優しい甘さと酸味をプラスしました。ピンクペッパーを効かせた華やかな一杯です。

◆Challenger (チャレンジャー) ¥1,800

「HAKU」をベースにカカオホワイトや抹茶のリキュールを合わせ、シナモンとオレンジピールをアクセントにした爽やかなカクテルです。



ROKU (六) /サントリー

日本の四季が生んだ六種の和素材（桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子）を使用したジャパニーズクラフトジン。繊細な職人技で完璧な香味バランスを追求した、スムーズな口当たりと上品な味わいが魅力です。



HAKU (白) /サントリー

日本の自然と職人魂から生まれたジャパニーズクラフトウォッカ。原料に国産米を100%使用し、原料酒の丁寧なつくりわけとブレンド、竹炭濾過により生み出される優しく華やかな香りと、ほのかな甘み特徴です。

期間：2020年9月1日（火）～11月30日（月）

時間：17:00～21:00 (L.O.20:30)

場所：ラウンジ&ダイニングG

【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、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」に取り組む当社ガイドラインを遵守し、ホテル運営を行っております。

- ・屋外テラス席及び室内レストラン席では席数を減らし、十分なスペースを確保してご利用いただけます。
- ・ご来店時は、検温及び手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。

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/>

<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

URL： <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65以上の国と地域において、550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、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com 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 中村・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