

東京マリオットホテルのレストラン「Lounge & Dining G」にて
ルイナール ブラン・ド・ブランとオードブルを堪能できる特別プランを展開
2025 年 11 月 1 日（土）～12 月 31 日（水）期間限定開催



MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）が取扱うシャンパーニュメゾンルイナールは、2025年11月1日（土）～12月31日（水）の期間、東京マリオットホテル1階のレストラン「Lounge & Dining G」にて、メゾンを象徴するシャンパーニュ「ルイナール ブラン・ド・ブラン」を心ゆくまでお楽しみいただける特別プランを展開いたします。「ルイナール ブラン・ド・ブラン」は100%シャルドネのみから生まれる、エレガントで繊細な味わいが特徴。ともに味わうのは、スモークサーモンやトリュフフレンチフライなど、8種のオードブルを2段スタンドでご用意しました。グラスを傾けるたびに、メゾンが受け継ぐクラフトマンシップの真髓を感じていただけます。大切な友人や恋人と過ごすかけがえのないひとときに、ルイナールの華やぎを。きらめく泡とともに、心まで満たされる冬のエレガンスをお愉しみください。

ルイナール ブラン・ド・ブラン シャンパーニュフリーフロー プラン概要

- ・開催日時 : 2025年11月1日（土）～12月31日（水）
- ・会場 : 東京マリオットホテル 1階 「Lounge & Dining G」
東京都品川区北品川4-7-36
<https://g.tokyomarriotthotel.com/>
- ・ご予約方法 : 下記URLよりご予約いただくと特別価格にてご案内いたします。
<https://www.tablecheck.com/tokyo-marriott-g/reserve/experience/68f0b872333bde0ee8e05b8b>
- ・他 : ビール・レッドアイ・オールフリー・赤/白ワイン・キールロワイヤル・ミモザ・ベリーニ・ハイボール

～フード～

11月1日（土）～11月20日（木）

1st プレート

- ・キビナゴのエスカベッシュカレー風味
- ・シャルキュトリー盛り合わせ
- ・ジンジャーマリネチキンと穀物サラダ添え
- ・スモークサーモンとクリームチーズのスティックサンド

2nd プレート

- ・ケイジャンチキンウイング
- ・キノコマリネとパールモッツァレラのカクテル生ハム添え
- ・香草パン粉のシーフードグラタン
- ・トリュフフレンチフライ

11月21日（金）～12月31日（水）

1st プレート

- ・スモークサーモン＆モッツァレラ ビーツのマリネ
- ・シャルキュトリー盛り合わせ
- ・ジンジャーマリネチキン 彩り野菜カレー風味
- ・スモークターキーとクリームチーズのスティックサンド

2nd プレート

- ・ケイジャンチキンウイング
- ・野菜のケーキサレ ガトー仕立て
- ・トリュフフレンチフライ
- ・キビナゴのエスカベッシュ

※ご希望によってメインディッシュを追加いただけます。

- ・和牛テンダーロイン 150g ￥14,500（税・サ別）
- ・BBQビーフ 200g ￥4,400（税・サ別）
- ・BBQポーク 200g ￥3,500（税・サ別）
- ・骨付きチキン 300g ￥3,300（税・サ別）
- ・本日のお魚 180g ￥3,800（税・サ別）
- ・グリルシュリンプ 3 尾 ￥3,300（税・サ別）

Lounge & Dining G

レストラン、ラウンジ、バーがひとつに溶け合う、開放的でエレガントなダイニング。吹き抜けとガラス張りの大きな窓がもたらす爽やかな光とともに、上質な時間が静かに流れます。シェフ自らが生産地に赴き、選び抜いた旬の食材のうまみを最大限に引き出し、シンプルかつ洗練された料理が楽しめます。



東京マリオットホテル

東京マリオットホテルは、最先端ツールを駆使しながら自由な時間を楽しむ現代の旅行者のニーズしなやかにお応えいたします。洗練されたデザインとすぐれた機能性を兼ね備えた施設、世界で愛されるマリオットブランドのホスピタリティは、お客様にきらめくような旅をお届けいたします。

また、江戸時代初期から現代まで4世紀以上にわたり育まれてきた品川・御殿山の歴史や文化のエッセンスをホテルのハード・ソフトに表現し、素晴らしい日本文化を世界に向けて紹介いたします。



ルイナールについて

1729年創設以来「シャンパーニュの宝石」と謳われる世界最古のシャンパーニュメゾン。コート・デ・ブランとモンターニュ・ド・ランスで収穫された最高品質のブドウを巧みに選定し「清らかさ」「繊細さ」「上品さ」を追求した、その繊細でフレッシュ、丸みのある豊かな味わいを引き出して高度な技術を有するシャンパーニュ作りのエキスパートであることから「シャルドネハウス」として、その地位を確立してきました。熟成には、1931年フランス歴史的建造物として指定された、ガリアローマ時代の白亜質の石切り場跡「クレイエール」を使用。熟成に理想とされる一定の温度と、適度な湿度を保つ環境下で繊細、且つ清らか、上品なルイナールスタイル「シャルドネの芸術」を完成させます。

公式ウェブサイト: <https://www.mhdkk.com/brands/ruinart/>

