

Press Release

2018年4月10日

東京マリオットホテル

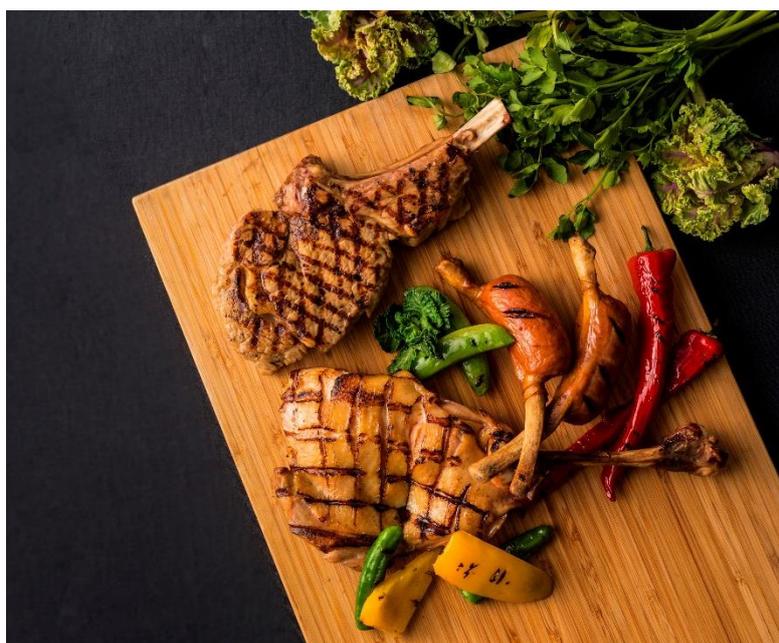
フレッシュ フィースツ オブ アーリー サマー
Fresh Feasts of Early Summer

ダイナミックなアメリカングリルが楽しめるディナーと
初夏を彩るランチbuffetを提供

場所：ラウンジ&ダイニング G

期間：2018年5月1日（火）～6月30日（土）

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5月1日（火）～6月30日（土）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、初夏を彩る期間限定メニューを提供いたします。骨付き肉をダイナミックに仕上げたアメリカングリルをご堪能いただけるディナーコース「アーリーサマー グリル コンボディナー」や、さわやかな初夏の休日にふさわしい「ウィークエンドランチbuffet」など、彩り豊かに料理がならぶテーブルで心弾むひとときをお楽しみください。



アーリーサマー グリル コンボディナー (イメージ)

Early Summer Grilled Combo Dinner アーリーサマー グリル コンボディナー

“骨付き肉”にフィーチャーした、ボリューム感溢れる品々をプレートに盛り込んだディナーコース。ミルクだけで育てられた最高級仔牛肉や、鳥取産ブランド鶏肉「大地のハーブ鶏」のモモ肉など、厳選した素材を骨付きのままダイナミックにグリルしました。

グリル調理では火入れにこだわり、ミルクで育つことで赤身が少ない仔牛肉はクセがなく柔らかでジューシーな味わいに、旨味が凝縮されたハーブ鶏は香ばしく焼き上げ、豊潤な肉のおいしさをお楽しみいただけます。骨付きのままグリルすることで、肉の旨味をダイレクトに味わえるメニューを取り揃えました。素材を引き立てるガーリックソースとともにお召し上がりください。

ラウンジ&ダイニング Gでおなじみの、シェアスタイルで会話を楽しみながらアメリカングリルをご堪能いただく、スタイリッシュなディナーをどうぞ。



アーリーサマー グリル コンボディナー(2名様分)

- ◇アミューズ
本日の前菜
- ◇アペタイザー
ニューカレドニア産“天使の海老”グリルと
アボカドのシーザーサラダ
- ◇スープ
本日のスープ
- ◇メインプレート
ミルクフェッド仔牛肉のトマホークグリル
大地のハーブ鶏骨付きモモ肉グリル
骨付きソーセージ
オニオンリング&ポテトフライ
- ◇デザート
シェフ特製 本日のデザート

期 間： 2018年5月1日(火)～6月30日(土)
時 間： 17:00～22:00(L.O.)
料 金： 1名様 ¥7,500

初夏の彩り豊かなランチbuffet

Weekend Lunch Buffet ウィークエンド ランチbuffet



ランチbuffet (イメージ)



スイーツbuffet (イメージ)

ホテルに隣接する御殿山庭園の新緑を眺めながら、陽光が優しく差し込むラウンジ空間でお楽しみいただく、週末と祝日限定のランチbuffet。季節の素材を使ったメニューやアクティビティスイーツが登場します。サーブされるメイン料理は、BBQ スタイルのベビーバックリブといった一足先に夏を感じられるメニューなどから選べます。食べ比べも楽しいサイドディッシュやパティシエ特製の見た目も涼しげなスイーツは、お好きなだけどうぞ。

4月28日(土)～5月6日(日)の期間は「ゴールデンウィーク ランチbuffet」を開催。土日以外もランチbuffetをご堪能いただけます。フルーツをふんだんに使ったフレッシュなスムージーも登場。お腹も心も満たされるbuffetで、のどかな休日ランチを過ごされてみてはいかがでしょうか。

期 間：2018年5月12日(土)～6月30日(土) ※土日・祝日限定

※ゴールデンウィーク ランチ buffet：2018年4月28日(土)～5月6日(日)

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

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

世界 61 以上の国々において 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 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 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

東京都品川区北品川 4-7-36 電話:03-5488-3913 FAX:03-5488-3903