

Press Release

2015年8月31日

東京マリオットホテル 秋のプロモーション

ジャーニー トゥ ザ アメリカン ハーヴェスト

Journey to the American Harvest

爽やかな秋、豊富なアメリカンフードでお届けする収穫祭。
フードイベント「テイスト・オブ・アメリカ」に初めて参画し、
ニューヨークより2名のシェフを招聘したフェアも同時開催。

2015年9月1日（火）～11月30日（月）

後援：米国大使館農産物貿易事務所 協力：デルタ航空、ニューヨーク市観光局

東京マリオットホテル(東京品川区 総支配人:飯田雄介)では、2015年9月1日（火）～11月30日（月）まで、「アメリカの収穫祭」をテーマにしたプロモーション『Journey to the American Harvest』を開催します。アメリカンブランドの食材を豊富に用いた料理を「ラウンジ&ダイニング G」「ペストリー&ベーカリーGGCo.」で提供するほか、10月1日（木）～14日（水）には、米国大使館農産物貿易事務所主催のフードイベント『TASTE OF AMERICA（テイスト・オブ・アメリカ）』に初めて参画。アメリカンフードカルチャーの魅力を伝える一環として、ニューヨークより2名のシェフを招聘したフェアも同時開催します。セントラルパークの名店「Tavern on the Green」の料理が味わえるほか、ニューヨークカルチャーを堪能するイベント開催など、まるでアメリカへ食の旅に訪れたかのような、多彩なプログラムをお届けします。



(左) プロモーション料理イメージ

(右) 「Tavern on the Green」ジョン・ステイブンスンシェフと料理

TASTE OF AMERICA イベント

New York Dining Experience ニューヨーク・ダイニングエクスペリエンス

フードカルチャーの最先端に行く街ニューヨークより、地元ニューヨーカーにも人気のレストランで活躍するシェフ 2 名を招聘し、期間限定フェアを開催します。期間中はニューヨークカルチャーの象徴の一つゴスペルショーも開催。東京・御殿山にいながらも、ニューヨークに訪れたかのようなダイニングエクスペリエンスを提供します。

(協力：デルタ航空、ニューヨーク市観光局)

TASTE OF AMERICA とは

米国大使館農産物貿易事務所 (U. S. Agricultural Trade Office =ATO) 主催のフードイベント。フードカルチャーを通じて、飲食店、米系企業、観光協会などと消費者が繋がり、アメリカンフードカルチャーの多様性や楽しさを分かち合うことが目的。期間中に各店で開催されるイベントや特別メニューを味わっていただき、日本における「アメリカンフード・ファン」のコミュニティを広げていく。2015年度は10/1(木)～10/14(水)まで、都内を中心に約60店が参加。



Tavern on the Green / Executive Chef: John Stevenson

タヴァーン・オン・ザ・グリーン

エグゼクティブシェフ ジョン・スティーブソン

セントラルパークで1934年創業の名店「Tavern on the Green (タヴァーン・オン・ザ・グリーン)」。

かつて多くのセレブリティが訪れたこのレストランは2009年に惜しまれつつもクローズ。その後2014年4月に待望のリオープンを果たし、ニューヨーカーたちを再び魅了しています。注目を集める同店のエグゼクティブシェフ ジョン・スティーブソン氏が初来日し、個性豊かなランチ&ディナーメニューを提供。緑に包まれた陽光あふれる御殿山の「ラウンジ&ダイニング G」で、まるでセントラルパークを訪れたかのような寛ぎのひとつときをお楽しみいただけます。



期 間：2015年10月1日(木)～10月14日(水)

※10/1(木)～10/4(日)はスティーブソンシェフが来館します。

※「TASTE OF AMERICA」終了後も12/21(月)まで、本メニューをお楽しみいただけます。

時 間：12:00～15:00 / 17:00～22:00

場 所：ラウンジ&ダイニング G ダイニングエリア (ホテル ロビー階)

料 金：1名様 ランチコース ¥3,300～/ディナーコース ¥7,500～



John Stevenson ジョン・スティーブソン

ミシガン州出身。ニューヨークで人気のプライベートイベントスペース「583パークアベニュー」などで活躍後、老舗カフェ「Russ & Daughters Café」シェフを務め、「Tavern on the Green」エグゼクティブシェフに。ビジネス誌『Crain's』「40歳以下の40人(2009)」に選出されるなど、ニューヨークで最も注目度が高いシェフの一人。レストランビジネス以外にも、体に優しい料理の研究や、若い世代へのヘルシーな食習慣の普及活動、教育支援 NPO 団体「PENCIL」への所属など、幅広く活動。

The Little Owl / Owner Chef : Joey Campanalo

ザ・リトル・オウル

オーナーシェフ ジョーイー・カンパナーロ

ニューヨークでも 1、2 を争うお洒落なエリア、グリニッジビレッジ。多くの文化人やアーティストたちに愛されるこのエリアは、ハイセンスなレストランやカフェの激戦区。そんなグリニッジビレッジで 3 店舗を経営するオーナーシェフ ジョーイー・カンパナーロ氏が初来日。シグネチャーメニューのハンバーガーをはじめ、自身のルーツであるイタリアンをベースにした料理の数々を、「ラウンジ&ダイニング G」のラウンジ&バーエリアで提供します。クラフトビールやバーボンを片手に、ニューヨーカー気分でお過ごしいただけます。



期 間：2015年10月9日(金)～10月14日(水)

※10/9(金)～10/11(日)はカンパナーロシェフが
来館します。

※「TASTE OF AMERICA」終了後も12/21(月)まで、
本メニューをお楽しみいただけます。



時 間：11:00～23:00

場 所：ラウンジ&ダイニング G ラウンジ&バーエリア (ホテル ロビー階)

メニュー：カンパナーロ氏プロデュースのハンバーガーやバーメニューを提供

★New York Blue Moon Night

ワンナイトイベント「ニューヨーク・ブルームーンナイト」★

広大なアトリウム空間で、ニューヨークカルチャーを楽しむパーティーイベント。グリニッジビレッジの人気店のオーナーシェフ ジョーイー・カンパナーロ氏のハンバーガーに、全米 No.1 のクラフトビール、エンターテインメントを楽しむ一夜限りのイベントです。



日 時：2015年10月10日(土) 22:00～23:30

場 所：ラウンジ&ダイニング G (ホテルロビー階)

料 金：1名様 ¥3,000

内 容：・招聘シェフ ジョーイー・カンパナーロシェフ
プロデュースのハンバーガー

・全米 No.1 クラフトビール BLUE MOON

・ゴスペルショー 22:45～

(協賛：モルソン・クアーズ・ジャパン)



9/4(金) 15:00 より、ホームページにて予約受付開始 www.tokyo-marriott.com/bluemoon

Joey Campanalo ジョーイー・カンパナーロ

フィラデルフィア出身。イタリア系アメリカンの家庭で生まれ育つ。欧州での修行経験から、素材を活かす地中海ならではの調理法やワインの製法を学びながら、風土や文化も吸収し、自身のルーツと重ね合わせ、魅力的な料理を提供。2001年ニューヨーク移住後は「The Harrison」、ケータリングサービス「Black Foot Consulting」などで活躍し、「The Little Owl」をオープン。『ニューヨークタイムス』など多くの評論家から高評価を受け、店舗はいずれも人気を博す。アメリカ版『料理の鉄人』『Today Show』などメディア露出も多く、今日もバズを起こし続けている注目のシェフ。



ニューヨークエンターテインメントショー

「TASTE OF AMERICA」開催中は、ニューヨークカルチャーを堪能するショーを開催。ソウルフルなナンバーがロビーアトリウムに響き渡るゴスペルショーをはじめ、ニューヨークのワンシーンを楽しむVTRをご覧ください。

日 時：2015年10月2日（金）・10月9日（金）

①19:30～20:00 ②21:00～21:30 1日2回公演

場 所：ラウンジ&ダイニング G(ホテルロビー階)

料 金：無料

※VTR上映は9/7（月）～11/30（月）期間、ディナータイムに毎日実施。



東京マリオットホテル オリジナルアメリカンメニュー

素材の良さをシンプルに生かしたグリル料理と豊富なビバレッジでおもてなしする「ラウンジ&ダイニング G」では、ダイニングスペースやバーエリア、御殿山庭園を望む開放的なテラススペースにて、アメリカンフードをシンプルにアレンジしたグリル料理をはじめ、多彩なメニューを提供します。

「アメリカンフードと和食材の融合」をテーマにした「ペストリー&ベーカリーGGCo.」のクリエイションは、お土産にもおすすめです。

Lounge & Dining G ラウンジ&ダイニング G

American Harvest Table アメリカン ハーベストテーブル

肉本来の旨味が凝縮したアングスビーフをはじめ、高級食材のオマール海老やアラスカ産サーモン、ナッツにフルーツなど、豊富なアメリカ食材の魅力味わう料理の数々を、「ラウンジ&ダイニング G」ならではのシンプルな調理法でお届けします。3種のグリルを一度に味わえるボリューム満点のグリルプレートや、フォンデュスタイルで味わう濃厚なかぼちゃのスープ、日本では希少なアメリカ産ジャックチーズなど、この機会にぜひご堪能ください。

期 間：2015年9月1日（火）～11月30日（月）

時 間：17:00～22:00

～MENU～

- ・七面鳥とトレイルナッツのサラダ ¥2,200
- ・アメリカングリルプレート ¥4,600 (写真上) *
- ・シーフードグリルプレート ¥4,600 (写真下左) *
- ・サーモンの筒切りグリル ¥2,900
- ・パンプキンスープのフォンデュ仕立て ¥1,300 (写真下右)
- ・カリフォルニアスペシャリティチーズの盛り合わせ ¥2,000 ほか

*2名様より承ります。



※アメリカングリルプレートをメインディッシュに楽しむコース (1名様¥5,500) もございます。

Brilliant Moments ブリリアントモーメント

「ラウンジ&ダイニング G」がこの秋に提案する新しいダイニングスタイル。秋風そよぐ開放的なテラスで、ロゼシャンパンをはじめとしたなんと100種ものドリンクフリーフローと、アメリカンテイストのフィンガーフードを軽快に愉しみます。お待ちかねのメインディッシュには世界中のマリオットホテルで提供されている大人気の「マリオットバーガー」はじめ、アンガスビーフのステーキなど、お好みをチョイス。ランチはもちろん、夕暮れのイブニングタイムに、秋のひとときを思い思いのスタイルでお楽しみいただけます。



期 間：2015年9月1日（火）～11月30日（月）

時 間：12:00～14:00 / 17:00～19:30

料 金：1名様 ¥4,000

《イブニングタイム限定フリーフロー付きプラン》

ロゼシャンパン・カクテル・ワインなど100種（2時間）

女性1名様 ¥5,500 / 男性1名様 ¥7,000

～MENU～

《第1プレート》

カリフォルニアアレーズンとクリームチーズのバーニャフレdda

（海老、ムール貝、カボチャ、サツマイモ、セロリ、パプリカ、アボカド）

《第2プレート》

スモークサーモンのマッシュポテトパフ、ソフトシェルクラブのケイジャンフリット、

ポークチリビーンズ、コルビージャックチーズのメルティートースト

《メインディッシュのチョイス（下記より一品）》

マリオットバーガー、BBQ バックリブ（+¥500）、

CAB アンガスビーフのハンガーステーキ（+¥1000）



Bourbon Flight バーボンフライト

アメリカのネイティブ・スピリッツであるバーボン。

「Maker's Mark」「Knob Creek」など、数ある銘柄からお気に入りを見つけていただくテイスティングセットを提供します。タイプの違う3種をショットグラスでテイスティング

いただき、お好みの1本を熟練のバーテンダーがご提案。料理とバーボンのペアリングを楽しむディナーコースもおすすめです。



期 間：2015年9月1日（火）～11月30日（月）

時 間：17:00～24:00

料 金：1セット ¥1,500～

バーボンペアリングディナー 1名様 ¥6,500

《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 <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/>

American Sweets & Bread アメリカンスイーツ&ブレッド

和の素材とアメリカのエッセンスを融合させたスイーツに、素材感が楽しいブレッドを、月替わりの個性的なアイテムでお届けします。

期 間：2015年9月1日（火）～11月30日（月）

時 間：10:00～20:00

《Sweets》

◆9月：葡萄のヴェリーヌ ¥550（写真上）

マスカットジュレ・スパークリングワインのジュレ・ヨーグルトクリームで3層仕立て。トップには巨峰&カリフォルニアレーズンのコンポートを添えました。



◆10月：かぼちゃのタルト ¥550（写真中）

旬のかぼちゃの味わいを存分に堪能できる一品。ナッツやキャラメルソース、メイプルクリームが、その味わいを多彩に引き立てています。



◆11月：林檎のシュゼット ¥500（写真下）

遊び心あふれる真っ赤なフォルムの中は、林檎の魅力がいっぱい詰まっています。紅玉のムースにソテーなど、様々な食感や味わいを楽しめる一品です。



《Bread》

◆9月：キャラメライズ ¥250（写真上）

表面の生地はパリッと、中のオレンジ&クリームチーズはしっとり。食感と香ばしい風味のコントラストが魅力のブレッド。



◆10月：キャラメルアメリカンナッツ ¥240（写真中）

アーモンドにクルミ、ヘーゼルナッツ、渋皮栗に、濃厚なキャラメルカスタードが調和したスイートロール。素材感を活かした素朴な味わいのブレッドです。



◆11月：シェル ¥240（写真下）

人気のイタリアンスイーツをアーモンド、ヘーゼルナッツ、アメリカンクリームチーズでアレンジ。クロワッサン生地で作ったオリジナルレシピでお届けします。



《ご予約・お問い合わせ先》

パストリー&ベーカリー GGCo. TEL 03-5488-3929

info@tokyo-marriott.com <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/ggco>

米国大使館農産物貿易事務所

米国農務省・海外農務局（USDA/FAS）の日本事務所として、アメリカの農産物貿易企業及び、貿易振興機関に市場調査と分析をもとにしたマーケティング・サービスを提供。日本の食品産業界とのパイプラインとして、日本市場への輸出拡大に努める。また、『FOODEX JAPAN』をはじめとしたフードトレードショーや展示会を企画。各種メディアや B2B ウェブサイトを通じて、日本全国の小売や外食、食品製造業にアメリカ農産物の食品知識を紹介。同時に消費者向けの情報発信（料理教室やレシピコンテスト、冊子の企画や配布）も行ない、主に 36 社の各協会団体が取り扱うアメリカ農産物や食品を紹介するプロモーション活動など、アメリカ食文化の啓発に努める。

■ウェブサイト

<http://us-ato.jp/jp/index.html>

デルタ航空

米国航空会社の中で最多の日本発着便を運航。成田からニューヨークを含む米国 8 都市のほか、リゾートやアジアに向けて直行便を運航し、羽田空港、関西国際空港、中部国際空港セントレア、福岡空港からも直行便を運航している。このたびアメリカの食文化を紹介する「テイスト・オブ・アメリカ」に協力し、シェフの来日をサポートしている。

■ウェブサイト

<http://delta.com>



ニューヨーク市観光局

東京マリオットホテル 秋のプロモーション『Journey to the American Harvest』はニューヨーク市観光局の協力の下、開催いたします。

■ウェブサイト

www.nycgo.com/



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 でご確認くださいか、Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter (Twitter.com/Marriott, @Marriott) にご参加ください。

※宿泊プランを除く上記表示料金には、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 中村 僚子

E-mail: ryoko.nakamura@tokyo-marriott.com

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