

Press Release

2017年5月29日

東京マリオットホテル

アロハ ハワイ エクスぺリエンス
Aloha Hawaii Experience

光あふれる夏の御殿山で家族や友人と集う、癒しの時間
ハワイアンスタイルのディナーやランチbuffetをご提供

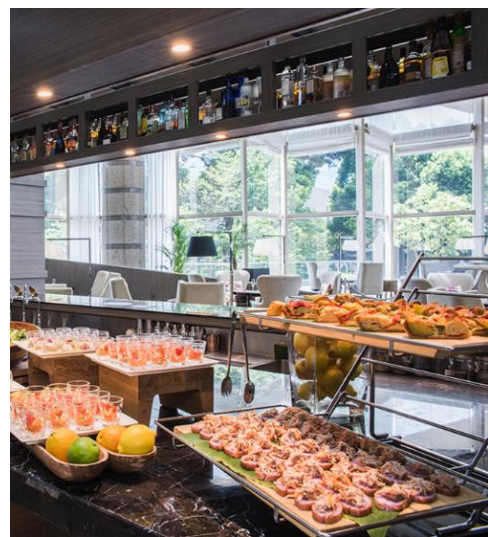
期 間：2017年7月1日（土）～8月31日（木）

場 所：ラウンジ&ダイニング G ダイニングエリア

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、2017年7月1日（土）～8月31日（木）まで、昨年のご好評にお応えしハワイの中で最も雄大な自然を誇る「ハワイ島」をフィーチャーした『Aloha Hawaii Experience』を開催いたします。期間中は、2017年7月にリニューアルオープンをするハワイ島のワイコロア ビーチ マリオットリゾート&スパ シェフ監修buffetや、ハワイの新しいローカルトレンドを取り入れたダイナミックなディナーコース、ハワイの息吹を感じていただけるイベントなど多と彩に展開。都会の喧騒から離れて、ハワイ島にショートトリップしたかのような体験をお楽しみください。



ハワイアン グリルコンボ ディナー（イメージ）



ハワイアン ウィークエンドランチ buffet

Hawaiian Combo Dinner ハワイアン コンボディナー

東京マリオットホテルのシグネチャーディナーがハワイアンスタイルで登場。トロピカルオーシャンをイメージしたシーフードプラッターの前菜や、提供時にサプライズ感のあるダイナミックなグリルの盛り合わせ（表紙画像左）を、本場さながらに皆さままでシェアしてお楽しみいただけます。



シーフードプラッター

◇前菜

シーフードプラッター

◇スープ

ポーチギーソーセージスープ

◇メイン コンボ

モチコチキン、ポークチョップ

オマール海老、ビーフハンギング

◇デザート

シェフの特選デザート

時 間：17:00～22:00
料 金：1名様 ¥7,500

ハワイアンキューイジーヌイベント

ハワイ島「ワイコロア ビーチ マリオット リゾート&スパ」よりエグゼクティブシェフ ジェイソン カネコア氏が来館し、ラウンジ&ダイニングGにて腕をふるうほか、美しく華やかなハワイアンフラダンスで盛り上げます。

日 時：2017年8月3日（木）、4日（金）

時 間：17:00～22:00

フラダンスショー時間：①19:30～20:00 ②21:00～21:30 1日2回公演

ワイコロア ビーチ マリオット リゾート&スパ エグゼクティブシェフ

Jayson Kanekoa ジェイソン カネコア

ハワイ島クワイハエレ出身。カピオラニ・コミュニティカレッジ料理学校で学び、同ホテルへ。地元の農場や食材業者と積極的に交流し、フレッシュなローカル食材を活かした料理を追求している。アロハウィークフェスティバル ポケ大会グランドチャンピオン2回、サムチョイ ポケコンテスト グランドチャンピオン。



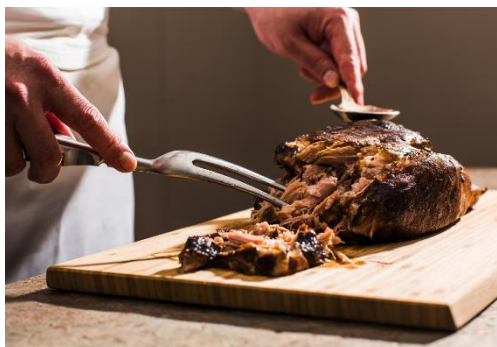
《フラダンス出演者 PROFILE》 ヘレヒア ポリネシアンダンススタジオ

ハワイアンフラ・タヒチアンダンスをメインにポリネシアンダンスを指導、創立19年を迎える都内でも屈指のダンススタジオ。オリジナルステージを始め、ボランティアからコンペティションに至るまで、様々な舞台で精力的に活動、好評を博している



Hawaiian Gathering ハワイアン ギャザリング

グループでの集いを鮮やかに彩る、ハワイでローカルに人気のアイテムをラウンジ&ダイニングGならではのグリル料理と遊び心でアレンジし凝縮してお楽しみいただくコース。伝統料理のカルアポークは、シェフがテーブル毎にダイナミックにサーブして提供いたします。



カルアポーク テーブルサービス (イメージ)

◇前菜

マグロのボキ、スズキとアボカドのロミロミ、
スパムおにぎり、モチコチキン

◇ピザ チキンとマカダミアナッツのハワイアンピザ

◇スープ

ポーチギーソーセージスープ

◇魚料理

マヒマヒのロースト ジンジャーココナッツソース

◇肉料理

カネコアシェフ監修 カルアポーク

◇デザート

ブルーハワイジュレと柑橘のソルベ

時間： 17:00～21:00

料金： 1名様 ¥5,500 (4名様より) ※ドリンクフリーフロー付きプラン

Hawaiian Weekend Lunch Buffet ハワイアン ウィークエンド ランチbuffet

開放感あふれるアトリウムにて厳選したハワイ食材やトロピカルフルーツをふんだんに使用したメニューでお届けします。ワイコロアビーチ マリオット リゾート&スパ シェフ監修のメニューやカラフルな前菜、フォトジェニックなスイーツに至るまで、ハワイへショートトリップしたかのようなリゾート気分の一ときをお楽しみください。



ウィークエンドランチbuffet (イメージ)

buffet

◇前菜: ハワイアンタコス、スズキとアボカドのロミロミ
カツオのボケなど 9種

◇サラダ: チョップドサラダ

◇季節のスープ: グアバとココナッツの冷製スープ

◇メイン: カルアポーク、マヒマヒのロースト、
ガーリックシュリンプ、スモークペッパーステーキ
など 6種

◇デザート

アサイータルト、グアバムースなど 10種

時間： 12:00～14:30 *土・日・祝日限定

料金： 1名様 大人 ¥4,800 お子様 (4～12歳) 1名様 ¥2,800

Share your Marriott Aloha! インスタグラムキャンペーン



東京マリオットホテルでのハワイ体験をInstagramへ投稿し、ホテルオフィシャルInstagramをフォローいただくと、豪華賞品が当たるキャンペーンを開催します。

公式ハッシュタグ: #aloha_tokyomarriott

HP: <http://tokyo-marriott.com/special/alohaexperience>

- 【参加手順】①ホテルオフィシャルインスタグラム (@tokyomarriott) をフォロー
②お食事やイベント等をご利用時の写真と共に、公式ハッシュタグと共にアップ
- 【選考基準】東京マリオットホテルでのハワイ体験を最も魅力的に表現した投稿
- 【賞 品】1等／ハワイ島 ワイコロア・ビーチ・マリオット・リゾート&スパ
ペア宿泊ご招待券 (1組2名様)
2等／ハワイアン航空 オリジナルグッズ など

アロハ ハワイ エクスペリエンス 開催概要

期 間：2017年7月1日(土)～8月31日(木)

場 所：ラウンジ&ダイニング G

《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: <http://tokyo-marriott.com/restaurants/g/index.html>

※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。

後援：ハワイ州観光局

東京マリオットホテル『Aloha Hawaii Experience』はハワイ州観光局の後援を受けて開催いたします。

ハワイ州観光局 ウェブサイト www.gohawaii.jp

ラウンジポータルサイト『Aloha Program』 <http://www.aloha-program.com/>



協賛：ハワイアン航空

ハワイで最大かつ一番歴史の古いハワイアン航空は、羽田、成田、関空、新千歳からホノルルへ直行便を運航しているほか、羽田から唯一のハワイ島への直行便も運航しています。また、ハワイの島間も毎日170便以上を運航。日本からホノルル・コナ経由で他の島への移動も、ハワイアン航空ならとても便利です。乗ったときからハワイがはじまるアロハスピリット溢れるおもてなしでハワイまでのご旅行をお楽しみください。



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でご確認いただくか、Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter (Twitter.com/Marriott、@Marriott)にご参加ください。

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・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