

Press Release

2018年11月13日

東京マリオットホテル

マリオット クリスマス セレブレーション
Marriott Christmas Celebration 2018

フェスティブシーズンを華やかに彩る
クリスマスディナーコース 2 種を提供

場所：レストラン「ラウンジ&ダイニング G」(1階)
期間：2018年12月21日(金)～12月25日(火)

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12月21日(金)～12月25日(火)までの5日間、心華やぐクリスマスを彩るディナーコースをホテル1階「ラウンジ&ダイニング G」にて提供します。贅沢な素材の美味しさを凝縮した、上品で洗練されたメニューが並ぶコースと、賑やかにシェアスタイルで楽しんでいただくコースの2種をご用意いたしました。吹き抜けの開放感あふれる華やかな空間で楽しむ、スタイリッシュなクリスマスをお届けします。



ブリリアント ディナー イメージ

きらめきを添えるクリスマスディナーコース 2種

Brilliant Dinner ブリリアント ディナー



特別な日にふさわしい、豪華な食材をふんだんに使った華やかなディナーコース。サーモンのポワレにオマール海老のシャンパン蒸し、帆立貝のグリルと、恵み豊かな海の幸をそれぞれ異なる調理法で、見た目にも美しい一皿に仕立てました。肉の旨味を存分に味わえる褐色和牛赤牛のグリルはヒレとロースを食べ比べてご堪能いただけます。ゆっくりと時間が流れる特別なひとときを大切な方とお楽しみください。

Festive Dinner フェスティブ ディナー



フェスティブ ディナー イメージ
※シェアプレートは2名様分

クリスマスを賑やかに楽しむシェアスタイルのディナーコース。北海道知床鶏を赤ワインでじっくり煮込んだ「コッコーヴァン」や、最高級黒毛和牛の九州産黒樺牛を使ったローストビーフなどが並びます。シェフのこだわりが光る料理が、家族や気のおけない仲間との楽しい会話に華を添えます。

- 期 間：2018年12月21日（金）～12月25日（火）
時 間：17:00～22:00（L.O.）※22、23、24日は2部制（17:00～／20:00～）
料 金：ブリリアント ディナー 1名様 ¥12,000
フェスティブ ディナー 1名様 ¥10,000（2名様より）

〈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://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。

Christmas Cake & Bread

今年も東京マリオットホテルではスタイリッシュなクリスマスを彩る、華やかなクリスマスケーキや人気のブレッドをお届けします。

◆クリスマスケーキ【ご予約制】

ご予約期間：12月15日（土）まで

お渡し期間：2018年12月21日（金）～12月25日（火）



ブリリアント クリスマス ¥5,000

マリオットレッドにきらめくムースショコラ。柚子の酸味とフランス・ヴァローナ社のビターチョコレート、自家製プラリネのジェンドウーヤが織りなす繊細なハーモニーをお楽しみください。



フロマージュ ポム ¥5,000

爽やかな酸味が特徴の林檎「グラニースミス」をふんだんに使ったレアチーズケーキ。アールグレイのダックワーズや克蘭ベリークリーム、シャンパンジュレで華やかな味わいに仕上げました。



マリオットクリスマス ショートケーキ

〈小/4号〉¥3,500 〈大/5号〉¥5,000

ファミリーに人気のアメリカンスタイルのショートケーキ。真っ白なシャンティクリームは低脂肪かつ甘さ控えめでさっぱりとした味わいが人気です。

◆クリスマスブレッド

販売期間（店頭）：2018年11月16日（金）～12月25日（火）

販売場所：ペストリー&ベーカリーGGCo.



ダークシュトーレン（左）
オリジナルシュトーレン（右）

オリジナルシュトーレン 〈小〉¥1,200 〈大〉¥2,500

毎年ご好評いただいているホテルオリジナルシュトーレン。「メーカーズマーク」のバーボンと3種のスパイスを使った、味わいも香りも大人の逸品です。

ダークシュトーレン 〈小〉¥1,200 〈大〉¥2,500

人気のオリジナルシュトーレンをビターにアレンジしたショコラテイストのひと品。ブランデーとラム酒に漬け込んだマロンやイチジクをたっぷり生地に入れ込みました。



カイングラ

カイングラ 直径30cm×厚さ5cm ¥1,500

お祝いのときに切り分けて食べるデンマークの伝統的なブレッド「カイングラ」をマリオットテイストにアレンジ。ビッグサイズのデニッシュはパーティーにぴったりです。

《ご予約・お問い合わせ先》

ペストリー&ベーカリーGGCo. TEL 03-5488-3929

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

※表示料金には消費税が含まれております。

Marriott Red Christmas 2018



東京マリオットホテルが今年 12 月 3 日に開業 5 周年を迎えることを記念し、マリオットのブランドカラーであるレッドを基調にしたラグジュアリーなクリスマスツリーやオーナメントがホテルを彩ります。入り口の大きなツリーをはじめ、ホテル 1 階に飾られたツリーやオーナメントのどこかに隠れている赤い洋服を着た 5 体のサンタクロースを撮影して、ご自身の SNS (Instagram、Facebook) に投稿していただくと、オリジナルギフトをプレゼントいたします。趣向を凝らした仕掛けとともに、心踊る華やかなクリスマスをマリオットでお楽しみください。

■応募方法

- ・ 5 体のサンタクロースを撮影
- ・ ハッシュタグをつけて SNS に投稿
(#tokyomarriott、#東京マリオットホテル、#東京マリオットクリスマス)
- ・ 投稿画像をレストラン「ラウンジ&ダイニング G」のスタッフに見せる

※お一人様 1 回まで、先着順無くなり次第終了とさせていただきます。

応募期間： 2018 年 11 月 16 日（金）～12 月 25 日（火）

場 所： ホテル 1 階アトリウム

マリオットホテルについて

世界 64 以上の国と地域において、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 でスターウッドブリファードゲスト (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・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 FAX: 03-5488-3903