

## Press Release

2019年8月7日

### 東京マリオットホテル

#### 秋の夜長を愉しむ美食ディナーコース 「Autumn Delights –GOTENYAMA–」を提供

場所：レストラン「ラウンジ&ダイニング G」(1階)  
期間：2019年9月1日(日)～11月30日(土)

東京マリオットホテル（東京都品川区 総支配人：河本浩）では、2019年9月1日（日）～11月30日（土）までの期間、松茸や秋鮭など旬の味わいを贅沢に用いたディナーコース「Autumn Delights –GOTENYAMA–（オータム ディライツ –ゴテンヤマ–）」を、ホテル1階「ラウンジ&ダイニング G」にて提供します。緑に包まれた御殿山の漆黒の夜空に浮かぶ月を思わせる前菜とデザート、素材の旨味を引き出したメインディッシュなど、目も舌もご満足いただけるメニューがテーブルを彩ります。都心にいながら季節の移ろいを感じる自然豊かな御殿山で、マリオットがお届けする“秋の恵み”をご堪能ください。



オータム ディライツ ゴテンヤマ イメージ

## Autumn Delights –GOTENYAMA– オータム ディライト –ゴテンヤマー

移りゆく秋をイメージした、季節そのものを味わっていただくディナーコースをお届けします。東京マリオットホテルが佇む御殿山を照らす月をイメージしたあしらいの前菜は、旬の秋鮭をさまざまな調理スタイルでお楽しみいただけます。キャビアを添えたサーモンリエットや秋鮭のコンフィなど、この季節ならではの美味しさをご堪能ください。そのほかにも、松茸とトリュフの芳醇な香りが広がる鱧のスープや、柔らかくジューシーなオーストラリア産和牛ロースのグリル、デザートにはアマレットの香りに包まれた干し柿のセミフレッドと、秋を味わう華やかな料理を取り揃えました。都会の喧騒を忘れる大人の空間で、贅沢な料理の数々をどうぞ。

### ◇アミューズ

本日の一口前菜

### ◇アペタイザー

燻製サーモンとアボカドのワッフルスタイル いくら添え  
最中のサーモンリエット キャビアを添えて  
秋鮭のコンフィ オリーブとハーブのあしらい

### ◇スープ

コンソメ グルマンデーズ  
“松茸 鱧 トリュフの香り”

### ◇メインディッシュ

オーストラリア産和牛ロースのグリル 季節の野菜添え

### ◇デザート

干し柿のセミフレッド ～アマレットの香り～

## オータム ディライト –ゴテンヤマー 概要

期 間：2019年9月1日（日）～11月30日（土）

時 間：17:00～22:00（L.O.）

料 金：1名様 ¥8,000

## Weekend Lunch Buffet –Autumn– ウィークエンド ランチブッフェ –オータム–



旬の食材を使った前菜やサイドディッシュ



7種から選べるメインディッシュ  
（画像はハンギングテンダーグリル）

茸や南瓜など旬の味覚をふんだんに使った週末・祝日限定のランチブッフェ。吹き抜けの開放感あふれる心地よい空間で、優雅な休日ランチをご堪能ください。

期 間： 2019年9月7日（土）～11月24日（日）※土日・祝日限定  
内 容： メインディッシュ（7種から一品お選びいただけます）  
          ブッフェ（サイドディッシュ、スープ、スイーツ）、コーヒーまたは紅茶  
時 間： 12:00～14:30（L.O.）  
料 金： 1名様 大人¥4,800 / 子供¥2,800（4～12歳まで）

《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](mailto: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。

### マリオットホテルについて

世界 65 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、あらゆる面でゲスト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。詳しい情報は [www.MarriottHotels.com](http://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。マリオット・ホテルは、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](http://MarriottBonvoy.marriott.com) をご覧ください。

---

### **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 小幡・南條

E-mail: [press@tokyo-marriott.com](mailto: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