

Press Release

2021年8月31日

東京マリオットホテル

“身体に優しい”、季節の味覚を堪能する秋のディナーコース

「オータムディライツ Autumn Delights」発売

場所：ラウンジ&ダイニング G

期間：2021年9月1日（水）～11月30日（火）



Autumn Delights イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：山下誠）では、2021年9月1日（水）～11月30日（火）の期間、ホテル1階レストラン「ラウンジ&ダイニング G」にて秋のディナーコース「オータムディライツ Autumn Delights」を提供します。

本ディナーコースは、健康意識の高まりを受け、食の楽しみだけではなく健康も後押ししたいという思いから、“身体に優しい”収穫の秋を満喫することをテーマに生まれました。秋に旬を迎える鯛や南瓜などの食材を中心に、チアシードやアカモク、糀甘酒やヨーグルトといったスーパーフードや発酵食品を用い、身体に優しく秋の味覚を堪能する料理の数々がテーブルを彩ります。

東京マリオットホテルがお届けする美食とともに、自然豊かな品川御殿山で木々が紅葉に染まりゆく季節の移ろいを感じながら、心身を“ととのえる”秋の夜長のひとときをお楽しみください。

■Autumn Delights について



Autumn Delights イメージ

“身体に優しい”収穫の秋を満喫することをテーマに、旬の食材に甘酒や麴、スーパーフードなどを合わせシェフの趣向を凝らしたディナーコースです。前菜はヨーグルトを合わせた色とりどりの野菜と富士山サーモンをガトー仕立てでご用意。また、糀甘酒で南瓜の甘さを際立たせた温前菜や、食物繊維やミネラルが豊富なアカモクと五穀のリゾットを添えた真鯛の魚料理など、恵みの秋を健康的に楽しむ美食のひとつをお届けします。

◇アミューズ

切りたて生ハムと旬フルーツのアンサンブル 山椒のアクセント

◇前菜

秋の色に染まった富士山サーモンのガトー バジル風味の苔玉を添えて

◇温前菜

加賀福光屋より麴甘酒と栗南瓜のムース

◇魚料理

真鯛のペルシャード アカモクと五穀のリゾットにウニの甘みをあわせて

◇メインディッシュ

オーストラリア産“WAGYU”のグリル 信州胡桃味噌とアニス香るフィユ

◇デザート

マロンムース&エスプレッソ アフォガートスタイル

期間：2021年9月1日（水）～11月30日（火）

時間：16:00～20:00（L.O.19:30）

料金：1名様 ¥9,100

場所：ラウンジ&ダイニングG

※表示料金には、消費税・サービス料10%が含まれています。

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※緊急事態宣言期間中や政府・東京都からの酒類提供休止要請がある場合は、アルコール飲料の提供は休止いたします。

■Seasonal Cocktail & Mocktail シーズナル カクテル & モクテル



Seasonal Cocktail & Mocktail イメージ

暑さも落ち着き頬に感じる風が心地よくなる秋に、ゆったりとした気分でたしなみたいカクテル4種をご用意しました。グラスの上にフレーバー付きのスモークをシャボン玉のようなドーム状バブルに閉じ込めるフレーバーブラスターを使い、味わいだけでなく香りや目を引く演出が楽しめるカクテルなど、バーテンダーの遊び心が垣間見える一杯をお楽しみください。

<写真左より>

◆American Lemonade (アメリカンレモネード) ¥1,800

“ウォッシング”という技法でトリュフフレーバーを仕込んだ赤ワインにレモンを合わせた、大人の味わいのレモネードをイメージしたカクテルです。

◆Herbal Moscow Mule (ハーバルモスコミュール) ¥1,800

自家製のレモングラスウォッカを使用したモスコミュール。カップに添えられたライムと自家製のレモングラスウォッカが爽やかな風味をより際立たせます。

◆Citrus Sour (シトラスサワー) ¥1,800

アールグレイウォッカとコアントローにオレンジとレモン、エルダーフラワーシロップを合わせた清涼感溢れる一杯。添えられたドライオレンジをグラスに浮かべると弾けるスモークが幻想的です。

◆Elegance (エレガンス) ¥1,200

バブルが弾けると現れる、レッドカラーが印象的なローズマリーティーとクランベリーからなるノンアルコールカクテルです。アクセントに忍ばせたペッパーとスモークの香りのマリアージュもお楽しみください。

期間：2021年9月1日(水)～11月30日(火)

時間：11:00～20:00 (L.O.19:30)

場所：ラウンジ&ダイニング G

※表示料金には、消費税・サービス料10%が含まれています。

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※緊急事態宣言期間中や政府・東京都からの酒類提供休止要請がある場合は、アルコール飲料の提供は休止いたします。

<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

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