

Press Release

2021年11月17日

東京マリオットホテル

趣向を凝らした華やかな料理で心ときめくひとときを

スパークル

Christmas Dinner "Sparkle"

場所：ホテル1階「ラウンジ&ダイニングG」

期間：2021年12月18日(土)～12月26日(日)



Christmas Dinner Course 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12月18日(土)～12月26日(日)の期間、ホテル1階レストラン「ラウンジ&ダイニングG」にてクリスマスディナーコースを提供いたします。

今年の東京マリオットホテルのクリスマステーマは、きらめくようなホリデーシーズンをイメージし、これからの未来が明るく輝かしいものになって欲しいという願いが込められた^{スパークル}“Sparkle”。オマール海老や松阪牛をはじめとしたクリスマスを彩る食材を用い、リースやオーナメントに見立てたメニューで、クリスマスの心躍る気持ちを表現した、見た目から味わいまでシェフのこだわりが散りばめられた華やかな全6品が並ぶディナーコースをご用意しました。キラキラとしたイルミネーションが輝くレストランは、二人だけの時間をより一層特別なものに引き立てます。

大切な方との心温まるホリデーシーズンを祝す、至福のひとときをお楽しみください。

Christmas Dinner Course クリスマスディナーコース



Christmas Dinner Course イメージ

シェフが厳選した旬の食材で彩るディナーコース。色とりどりの冬野菜をクリスマスリースに見立てた前菜や、オマール海老の濃厚なビスク、魚料理ではしっとりと仕上げた平目にミルクィな白子のクロケットを合わせてお召し上がりいただきます。メインディッシュにはジューシーな松阪牛と黒トリュフソースを合わせたポワレに、シェフ自慢の煮込み料理も楽しめる 1 皿をご用意。コースを締めくくるデザートは、マリOTTレッドが目を引き可愛らしいクリスマスオーナメントを模したショコラブランをどうぞ。クリスマスのひとときに彩りを添える美食をご堪能ください。

◇アミューズ

ヨーロッパ産キャビアと帆立ムースのスティック

◇前菜

鹿肉と鴨肉のアンサンブル リース仕立て

◇スープ

オマール海老のビスク エストラゴンの香り

◇魚料理

平目のエチュベと白子のクロケット サフランクリームソース

◇メインディッシュ

松阪牛のポワレ 黒トリュフソースとブッフ・ブルギニオン

◇デザート

ショコラブランとピスターシュ フレーズバルサミックの香り

期間：2021年12月18日(土)～12月26日(日)

時間：17:00～22:00 (L.O21:30)

※12月24日(金)・25日(土)は2部制(17:00～/19:30～)のご案内となります。

料金：1名様 ¥14,500

場所：ラウンジ&ダイニングG

※表示料金は、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。

Christmas Cocktails クリスマスカクテル

クリスマスの心華やく霧囲気を表現したカクテル2種をお届けします。ホリデーシーズンを彩る一杯をお楽しみください。



Christmas Cocktails イメージ

<写真左より>

◆Christmas Royal (クリスマスロワイヤル) ￥1,800

鮮やかなマリOTTレッドに、細やかなパールが散りばめられたシャンパンカクテル。キラキラとしたクリスマスの街並みをイメージした、華やかな一杯です。

◆Night View (ナイトビュー) ￥1,800

鮮やかなスマイレ色に浮かぶ、バラをかたどった氷が印象的なカクテル。マンダリンウォッカとコアントローにレモンを合わせた、さまざまなシトラスの風味が広がります。

期間：2021年12月1日(水)～12月26日(日)

時間：17:00～22:00 (L.O.21:30)

場所：ラウンジ&ダイニング G

※表示料金は、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。

<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：<https://q.tokyomarriotthotel.com/>

Christmas Illumination 2021



クリスマスツリー イメージ

マリOTTのブランドカラーであるレッドを基調にした華やかなクリスマスツリーが、訪れたゲストを出迎えます。輝かしい未来への願いを込めた「Sparkle^{スパークル}」をテーマに、コミカルにダンスをしているような「MARRIOTT」の切り文字やダイヤモンドのような雫を模したオーナメントを散りばめた、遊び心あふれるマリOTTのクリスマスをお楽しみください。

期 間：～12月25日(土)

設置場所：ホテル1階エントランス

■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

東京マリオットホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・フロントカウンター等に飛沫発散防止のため透明な間仕切りを設置
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・手洗い、うがい、咳エチケットの励行

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテル公式 WEB サイトをご覧ください。 <https://www.tokyo-marriott.com/ourcommitment/>

マリオット・ホテルについて

世界60以上の国と地域において、580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、ゲストがリラクセスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。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、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである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 中村・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