

Press Release

2022年11月14日

東京マリオットホテル

「^{ギフト}GIFT」をテーマに、華やかな料理で心ときめく聖夜のひととき

クリスマスディナーコース

「Christmas Dinner Course 2022」を発売

「おうちクリスマス」を彩るホテルメイドのテイクアウト商品も

場所：ホテル1階「ラウンジ&ダイニングG」

期間：2022年12月22日(木)～12月25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：^{なおすけ}佐藤巨輔）では、2022年12月22日(木)～12月25日(日)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて「Christmas Dinner Course 2022」を提供いたします。

2022年の東京マリオットホテルのクリスマステーマは「^{ギフト}GIFT」。ホテルからのおもてなしを通して、ご家族や大切な方と過ごすクリスマスがあたたかく愛情と飲びに満ち溢れるひとときを過ごしていただきたいという願いを込めました。前菜にはリボンをあしらったプレゼントやブーケに見立てた一品を。メインディッシュには、黒トリュフソースを纏わせたジューシーな松阪牛のポワレと、カラフルな野菜をサクサクのタルトと共にご用意し、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です。

また、ご家庭でクリスマスを過ごされる方向けにホテルメイドの味をお楽しみいただけるクリスマステイクアウトをご用意。1羽まるごと焼き上げたローストチキンや、オマール海老を贅沢に使用したラザニアなど、ホテル自慢の味わいをテイクアウトでお楽しみいただけます。

ホテルがご用意するクリスマスのお食事で、大切な方との心温まるフェスティブシーズンを祝す至福のひとときをお楽しみください。

クリスマスディナーコース

Christmas Dinner Courseについて

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用いてブーケに見立てた前菜や、フレンチプレスで茸の旨味を最大限に引き出したスープをご用意。魚料理ではしっとりとした食感に蒸し上げた寒鯛とミルクィな白子のフリットに、スモークした牡蠣の風味が感じられるクリーミーなソース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のポワレと黒トリュフソースを纏わせ、カラフルな野菜をサクサクのタルトと共に。コースを締めくくるデザートは、ライムの香りをアクセントにベリーのムースに酸味を効かせたフランボワーズのソルベでさっぱりと。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。



Christmas Dinner Course イメージ

<メニュー>

◇アミューズ

ヨーロッパ産キャビアとカリフラワームースのタルト

◇前菜

鹿肉のパテと冬野菜のブーケ仕立て フランボワーズドレッシング

◇スープ

コンソメロワイヤル ヨーロッパ産キノコのフレンチプレス

◇魚料理

シードルでヴァプールした寒鯛と白子のフリット スモーク牡蠣とほうれん草のクーリー

◇メインディッシュ

松阪牛サーロインのポワレを芳醇なトリュフソースで
プチレギュームのタルティーヌを添えて

◇デザート

フリュイールージュムースと赤い果実のソルベ ライムの香りをアクセントに

期間：2022年12月22日(木)～25日(日)

時間：17:00～22:00 (L.O21:00)

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

料金：1名様 ¥15,000

場所：Lounge & Dining G

※料金は、消費税・サービス料が含まれています。

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※提供期間・時間等に変更が生じる場合がございます。

※2日前17時までの事前予約制となります。

<ご予約・お問い合わせ先>

東京 Marriott ホテル Lounge & Dining G

TEL：03-5488-3929 URL：<https://g.tokyomarriotthotel.com/>

Christmas Takeoutについて

心あたたまるテーブルを彩るお料理として、オードブルからメインディッシュまで豪華食材を用いたテイクアウトセットを5種ご用意しました。クリスマスらしい華やかな味わいで、ご家族や親しい人と囲む賑わいのひとときをお過ごしください。

・スペシャル・ミート・コンボ ¥10,000

黒毛和牛サーロインのローストビーフ、霧島純粋豚ミラネーゼ、ジューシーに焼き上げたローストチキン、ソースにトリュフペーストを詰め合わせた豪華なプレートです。



スペシャル・ミート・コンボ イメージ

・オードブル・バリエ@TOKYO MARRIOTT ¥10,000

フォアグラのロワイヤル、キャビア、東京ビーフの生ハム、特製シャルキュトリーなど、シャンパンと相性の良いシェフ渾身の贅沢なオードブルの数々をご用意しました。



オードブル・バリエ イメージ

・シーフードグリル ¥9,000

天使の海老や蝦夷鮑、真鯛など6種の魚介と野菜を豪快にグリル。ピリリと辛みの効いたトマトサルサ・まろやかなバジル香るマヨネーズソースとともにどうぞ。



シーフードグリル イメージ

・オマール海老と魚介のラザニア ¥8,000

濃厚で芳醇な香りのビスクソースに魚介の旨味を閉じ込めたベシヤメルソースを合わせ、トップにオマール海老を贅沢にあしらった焼き上げた特別仕様の一品です。



オマール海老と魚介のラザニア イメージ

クリスマス スシ ロール プラッター ・Christmas sushi roll platter ¥8,000

和食ダイニング「G~和 Selection~」からクリスマスを和モダンに彩るロール寿司がお目見え。和牛のローストとウニを使用した一品やエディブルフラワーをあしらった華やかなカリフォルニアロール、海外でポピュラーなチリマヨネーズを使ったツナロールなど8種24貫が並びます。



Christmas sushi roll platter イメージ

ご予約期間：2022年11月1日(火)~12月18日(日)

お渡し日時：2022年12月22日(木)~12月25日(日) 12:00~19:00

お渡し場所：ホテル1階 Lounge & Dining G (特設会場)

※定数に達し次第、受付を終了いたします。

※料金は、消費税・サービス料が含まれています。

※記載の営業時間およびメニュー内容は変更になる場合がございます。

<ご予約>

東京 Marriott ホテル オンライン予約

URL : <https://www.tablecheck.com/ja/shops/tokyo-marriott-g-pickup/reserve>

Christmas Illumination 2022

華やかなレッドを基調にしたクリスマスツリーが、ホテルエントランスにて皆様をお出迎え。「無病息災」「幸運の祈り」の意味を持つ可愛らしいジンジャークッキーのオーナメントをあしらいました。また、大きなハートが印象的なイルミネーションは、ホテルからお客様への愛と、安心してクリスマスを過ごせるようにという願いを込めて表現しています。フェスティブシーズンを彩る、きらめきに満ちたマリOTTのクリスマスをお楽しみください。

期 間：2022年11月15日(火)～12月25日(日)

設置場所：ホテル1階エントランス



クリスマスツリー イメージ

■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OTT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OTT・ホテルについて

世界60以上の国と地域において、600軒以上のホテルとリゾートを展開するマリOTT・ホテルは、ゲストがリラックスし、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OTT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OTT・ホテルは、マリOTT・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OTT 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OTTホテル マーケティング 高久・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