

Press Release

2023年10月16日

東京マリオットホテル

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 2023」を発売

クリスマス テイクアウト
おうちで楽しむホテルメイドの「Christmas Takeout」も

ラウンジ ダイニング ジー
場所：ホテル1階「Lounge & Dining G」

期間：2023年12月23日(土)・24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：佐藤 巨輔）では、2023年12月23日(土)・24日(日)の2日間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて「Christmas Dinner Course 2023」をご提供いたします。

クリスマスの特別な夜にホテルからのおもてなしを通してご家族や大切な方と、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。前菜は、サーモンを旬の野菜で彩りクリスマスリースに見立てた華やかな一品を。メインディッシュには、トリュフソースを纏わせたジューシーな松阪牛のグリルに、ブッシュドノエルを模ったビーフリエットを添えました。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「Christmas Takeout」をご用意。黒毛和牛のローストビーフや、1羽まるごと焼き上げたローストチキンが食欲をそそる「クリスマス グリル コンボ」のほか、グリルシーフードやガランティーマ、ビーフや鴨のロースト、雲丹のフランなど8種の前菜を贅沢に詰め合わせた「オードブル バリエ」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華やかなお食事、大切な方との心あたたまるクリスマス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。山梨県の名水で育った富士の介サーモンと色とりどりの旬野菜をクリスマスリースに見立てた前菜に、スープはあわび茸の芳醇な香りただようフランを、和牛のコンソメでお召し上がりいただきます。魚料理は新鮮なオマール海老をさくさくの食感が楽しいカダイフで巻き、ヒラメのソテーと合わせました。メインディッシュはジューシーな松阪牛のグリルに黒トリュフソースを纏わせ、ブッシュドノエルに見立てたビーフリエットと共に。コースを締めくくるデザートは、可愛らしいプレゼントボックスを模ったバナラとナッツ、もみの木のリキュールを合わせたムースに、あまおういちごとバラの香りのソルベを添えました。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。

<メニュー>

◇アミューズ

焼きタラバガニとタラバガニのクロケット

◇前菜

富士の介サーモンのマリネ リースサラダ仕立て

◇スープ

信州きのこのフランと和牛コンソメ

◇魚料理

オマール海老のカダイフ巻きとヒラメのハーブクルート焼き ソースカルディナル

◇メインディッシュ

松阪牛サーロインのグリル トリュフソースとフレッシュトリュフの香り
ビーフリエットのブッシュドノエル仕立て

◇デザート

バナラと木の実のムース クリスマス仕立て あまおういちごとバラのソルベ添え

【ワインペアリングオプション】

ソムリエが本ディナーコースのために厳選したペアリングワイン3種（シャンパーニュ・白ワイン・赤ワイン）をオプションにてご用意しました。繊細なお料理をより一層華やかに引き立てます。

＋¥4,000オプション

Mum Grand Cordon・白ワイン・赤ワイン（各1杯）

＋¥10,000オプション

Dom Perignon 2013・白ワイン・赤ワイン（各1杯）

※銘柄の指定はできません。予めご了承ください。



Christmas Dinner Course イメージ



ペアリングワインイメージ

期間：2023年12月23日(土)・24日(日)

時間：17:00～22:00 (L.O21:00)

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可能性がございます。

※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.tokymarriott.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3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。

・クリスマスグリルコンボ ¥10,000

黒毛和牛のローストビーフ、オマール海老の香草パン粉焼き、ジューシーに焼き上げたローストチキン、フランス産キノコの焼きリゾット、グリルベジタブルを詰め合わせたパーティーにぴったりの贅沢な盛り合わせです。



クリスマスグリルコンボ

・オードブルバリエ ¥10,000

雲丹のフラン、マグロのタルタルキャビア添え、グリルシーフード（アワビ・エビ・ホタテ）、水郷赤鶏とフランス産キノコのガランティヌ、ローストビーフと鴨肉のロースト、オマール海老とタラバガニのゼリー寄せ、サーモンのテリーヌと、シャンパンと相性の良いシェフ渾身の華やか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

・神戸ビーフとマッシュポテトのラザニア ¥8,000

じっくり煮込んだ神戸牛ブルギニオンと、ほうれん草とパプリカのマッシュポテト、ヨーロッパ産チーズで仕上げたもちもち食感のラザニアです。噛むほどにビーフの旨味を感じる見た目も鮮やかなシェフのスペシャルリテです。



神戸ビーフとマッシュポテトのラザニア

ご予約期間：2023年10月16日(月)～12月17日(日)

お渡し日時：2023年12月22日(金)～12月25日(月) 12:00～19:00

お渡し場所：ホテル1階 Lounge & Dining G

※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>

東京マリオットホテル オンライン予約

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

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、600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X（旧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 高井・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