

Press Release

東京マリオットホテル

桜の名所・御殿山で麗らかな春を堪能する

ゴテンヤマサクラボックス

「GOTENYAMA SAKURA BOX」発売

期間：2024年3月15日(金)～4月15日(月)

場所：ラウンジ ダイニング
Lounge & Dining G (ホテル1階)



GOTENYAMA SAKURA BOX 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^{なますけ}）では、2024年3月15日(金)～4月15日(月)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」の屋外テラス席にて、お重スタイルのランチメニュー「ゴテンヤマサクラボックス」を提供します。

毎年ご好評を頂いている「GOTENYAMA SAKURA BOX」が今年も咲き誇る御殿山の桜とともに登場します。色鮮やかな旬の食材を集めた春を満喫できる華やかなお花見弁当。ハマグリマリニエールやサフランソースをまとったサワラの西京焼き、旬の桜海老とグリーンピースのキッシュなど、見た目も味わいも春を感じる華やかな料理を和モダンな三段のお重スタイルで提供いたします。

葛飾北斎などの浮世絵にも描かれてきた風光明媚な桜の名所御殿山で、柔らかな春のそよ風を感じながら、目も舌も楽しいお花見ランチをご堪能ください。

ゴテンヤマ サクラ ボックス
■ GOTENYAMA SAKURA BOXについて

咲き誇る桜を愛でながらご堪能いただく特別なランチメニュー。心地よい春の風を感じられる御殿山庭園の豊かな緑と桜を望む屋外テラス席で、麗らかな季節を五感で愉しむ料理の数々をご堪能ください。

<メニュー>

◇一の重

- ・ハマグリのマリエール フィヨルドルビー添え
- ・桜海老とグリーンピースのキッシュ 新玉ねぎのキャラメリゼ
- ・新じゃがいもとタスマニアサーモンのビブレスカス
- ・ホワイトアスパラガスと北海道産帆立のサラダ仕立て



一の重 イメージ

◇二の重

- ・オマール海老ミニドッグ
- ・黒毛和牛のロースト トリュフソース ふき味噌添え
- ・サワラの西京焼きのムニエル サフランソース
- ・霧島高原ポークのあられ焼き
- ・こだわり卵 蘭王のフラン トリュフ風味 植物性フォアグラ添え



二の重 イメージ

◇スープ

アサリのクラムチャウダー

◇三の重

- ・桜餅風ロールケーキ
- ・桜ヨーグルトムース
- ・苺と桜のジュレ
- ・桜チェリークッキーサンド
- ・桜メロンパン
- ・桜フィナンシェ



三の重 イメージ

期間：2024年3月15日(金)～4月15日(月)

時間：12:00～17:00 (L.O.16:30)

料金：1名様 ¥7,500 (2名様よりご予約制)

場所：ホテル1階「Lounge & Dining G」

※悪天候時は室内でのご提供となります。

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※表記の料金には税金・サービス料込みの料金です。

<お問い合わせ先>

東京 Marriott ホテル Lounge & Dining G

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



■御殿山テラス

「Lounge & Dining G」の屋外スペースとして、例年賑わいをみせる「御殿山テラス」。ホテルが立地する御殿山は、江戸時代より桜の名所として親しまれた風光明媚な地で、その様子は葛飾北斎や歌川広重の浮世絵の題材にも多く取り上げられています。歴史ある御殿山の桜を愛でながら、春の味覚を余すところなくご堪能ください。

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、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 (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の詳細については、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