

Press Release

2024年5月8日

東京マリオットホテル

東京育ちのハーブの心地よい香りに包まれる、爽やかな夏的美食

「G's GRILL DINNER COURSE -SUMMER-」発売

期間：2024年6月1日(土)～8月31日(土)

場所：Lounge & Dining G (ホテル 1 階)



「G's GRILL DINNER COURSE -SUMMER-」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<sup>なおすけ</sup>）では、2024年6月1日(土)～8月31日(土)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて夏のディナーコース「G's GRILL DINNER COURSE -SUMMER-」の提供を開始いたします。

日本各地から豊富な食材や食の情報が集まる東京だからこそ味わえる美食体験をお届けする、東京マリオットホテルのシグネチャーディナー。今夏は、東京育ちの香り高いフレッシュハーブを用いた夏らしいさわやかなコースをお届けします。アミューズは、北海道の短い夏の期間でのみ水揚げされる花咲ガニのタルタルに、カモミールの香りをまとった一品をご用意。スープはスイートバジルと紫蘇が香るガスパチョに、上品な味わいの瀬戸内鱧の炙り焼きを合わせました。メインディッシュでは、きめ細かな肉質の岩手県産江刺牛をローズマリーで爽やかにローストして仕上げています。すべてのメニューに使用するハーブは、土耕栽培で香り高く育った良質な東京産。日本の夏の恵みを、東京育ちのハーブの香りで珠玉の一品へと昇華させます。

都会の喧騒から離れた御殿山の地で、シェフが厳選した日本各地の旬の食材と東京のハーブが織りなす美食をお楽しみください。

ジーズ グリル ディナー コース サマニ  
**G's GRILL DINNER COURSE-SUMMER-について**

すべてのメニューに無農薬・土耕栽培で香り豊かな東京育ちのハーブを使用し、日本の夏の恵みをシェフの技巧で最大限に引き出したディナーコース。レストランシェフ・鈴木 勇一がお届けする、独創的な品々をご堪能ください。

<メニュー>

◇アミューズ

北海道産花咲ガニのタルタル キャビア添え カモミールの香り

◇前菜

千葉県産オリヴィアポークのサラダ仕立て セージの香り

ゴールドラッシュのソース

◇スープ

兵庫県産 瀬戸内鱧の炙り焼き スイートバジル香る紫蘇のガスパチョ

◇魚料理

愛知県産和鮎のレモンタイム香るフリット

◇メインディッシュ

岩手県産 A5 江刺牛のローズマリー香るロースト

◇デザート

沖縄県産マンゴーのパルフェ オレンジミント香るココナッツソース

期間：2024年6月1日(土)～8月31日(土)

時間：17:00～21:30 (L.O.21:00)

料金：1名様 ¥12,500

場所：Lounge & Dining G

※上記料金は消費税・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。



「G's GRILL DINNER COURSE」イメージ



アミューズイメージ



スープイメージ



メインディッシュイメージ

## ■ レストランシェフ 鈴木勇一

1981年神奈川県生まれ。

横浜のホテルでキャリアをスタート、料理人としての基礎や心構えを学ぶ。その後、都内のフレンチレストランにて研鑽を積み、2009年よりモダンオーストラリアレストランにて、オーナーシェフのもとオーストラリアならではの自由な発想の料理を学ぶ。得意料理は旬の食材を生かしたイノベーティブ・フュージョン。



レストランシェフ 鈴木勇一

<お問い合わせ先>

東京マリオットホテル Lounge & Dining G

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

## 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](http://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の詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](http://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](mailto:press@tokyo-marriott.com)

東京都品川区北品川 4-7-36 電話 : 03-5488-3913