

## Press Release

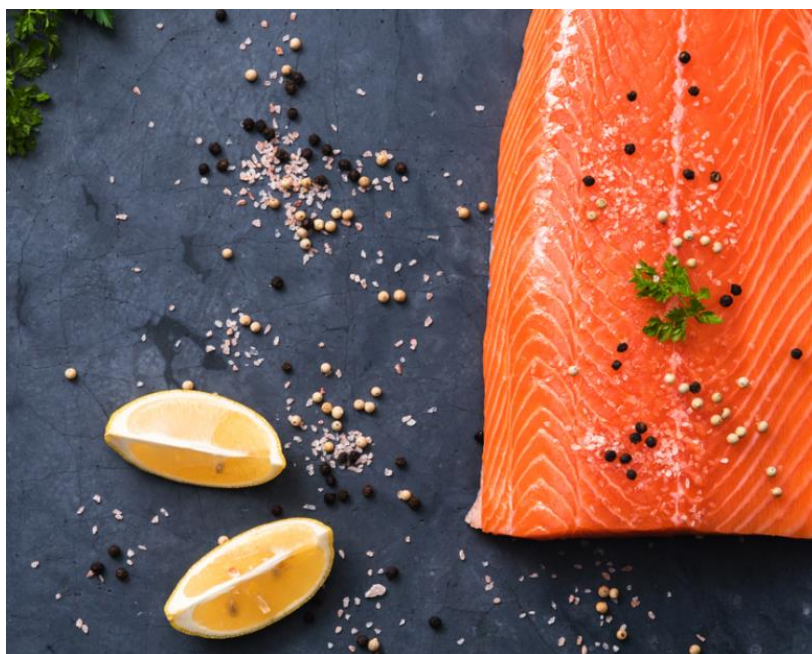
2016年12月13日

### 東京マリオットホテル

## アラスカ シーフード エクスペリエンス Alaska Seafood Experience

大自然が育んだアラスカの海の幸を使用した滋味あふれるメニューや  
アラスカ食材の魅力を堪能いただけるイベントを開催  
～2017年1月7日(土)より2月28日(火)まで～

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：飯田雄介）では、2017年1月7日（土）より2月28日（火）まで、1階レストラン Lounge & Dining G（ラウンジ&ダイニング G）にて、『**Alaska Seafood Experience**』を開催します。アラスカシーフードマーケティング協会後援のもと、雄大な自然の力が育んだアラスカの海の幸を贅沢に使用し、素材の滋味あふれるグリルスタイルでお届けします。今注目を集めるイブニングハイティーや多彩なアラカルト、ソムリエ田崎真也氏によるセレクトワインと一夜限りの極上のマリアージュディナーに至るまで、きらめく冬に天然かつサスティナブルであるアラスカシーフードの魅力を余すところなくご堪能いただけます。



アラスカ サーモン（イメージ）

### Alaska Grilled Combo Dinner アラスカ グリル コンボディナー

この冬のシグニチャーコースとして登場するコンボディナーは、アラスカ食材をふんだんに使用し、素材の旨味がひきたつグリル料理でお楽しみいただけます。メインには、豊潤な味わいのタラバガニやズワイガニ、肉厚のサーモンなどをボリュームに鉄鍋でご提供。お集まりの皆さままで取り分けてお楽しみいただく、冬の夜に語らいが弾む厳選コースです。



#### MENU

##### ◇アペタイザープレート

- ・アラスカ産カレイのスマーク
- ・カニご飯の生春巻き
- ・タラのブランダード

##### ◇スープ

アラスカシーフードのブイヤベース

##### ◇シーフードコンボ

- ・カニ2種のロースト  
(タラバガニ、ズワイガニ)
- ・サーモンのポワレ
- ・ミスジのグリル

##### ◇デザート

季節のお楽しみデザート

##### ◇食後のお飲み物

期 間：2017年1月7日（土）～2月28日（火）  
時 間：17：00 ～ 22：00 L.O.  
場 所：ラウンジ&ダイニング G ダイニングエリア  
料 金：ディナーコース 1名様 ¥6,500（2名様より）

### Brilliant Moments Alaska feat. Billecart Salmon

#### ブリリアント モーメント アラスカ feat. ビルカール サルモン

美しく煌くイルミネーションと共にお楽しみいただくイブニングハイティー。アラスカのシーフードを使ったお料理をピンチョススタイルでお届けします。ご一緒にはシーフードとのマリアージュが華やかな、繊細な泡立ちに熟した果実を思わせるアロマが特徴のシャンパン「ビルカールサルモンエキストラブリュット」を。シャンパンを含むワイン12種やカクテルなど100種のフリーフロードリンクを含むプランで、新年会や冬のお集まりのひと時に華やかな彩りを添えます。



**MENU**

《第1プレート》 アラスカシーフードのエスカバッシュ、アラスカ産カレイのスマーク、カニご飯の生春巻き、オレンジ風味のサツマイモのブルテ、タラのブランドアートなど

《第2プレート》 サーモンのロースト アラスカ産いくらのホワイトソース

《メインディッシュのチョイス (右記より一品)》 マリオットバーガー、ミスジのグリル (+¥500)、カニのロースト (+¥1000)

**フリーフロードリンク**

シャンパン ビルカールサルモン エキストラ ブリュットを含むワイン 12種やカクテルなど 100種

期 間：2017年1月7日(土)～2月28日(火)

時 間：17:00～20:00 (最終入店 19:30)

料 金：女性 1名様 ¥5,000 / 男性 1名様 ¥6,500

**Alaska Weekend Lunch Buffet アラスカ ウィークエンド ランチ ブッフェ**

冬の優しい陽光溢れるアトリウムでお楽しみにいただく週末・祝日限定のランチブッフェは、アラスカのシーフードをふんだんに使用したラインナップでお届けします。季節のスープやメインディッシュには、アラスカ産カニのグリルやサーモンのグリルなどから一品チョイスいただき、テーブルへお持ちいたします。美しい海で育まれた天然のアラスカ食材を心ゆくまでご堪能ください。



期 間：2017年1月7日(土)～2月26日(日)

※土・日・祝日限定

時 間：12:00～14:30 L.O.

料 金：大人 1名様 ¥4,800

子供 (4～12歳) 1名様 ¥2,800

**MENU**

◇ブッフェスタイル

・前菜・サラダ・スープ・デザート

◇パスタ：カニのコンキリエパスタ

◇メインディッシュ

お好みの1点を下記よりお選びください

・アメリカンビーフ ミスジのグリル

・国産ポークのグリル

・大山鶏のフリカッセ

・大山鶏胸肉のグリル

・サーモングリル アラスカ産イクラソース

・本日の魚のグリル

・アラスカ産カニのグリル +1500

・土佐赤牛 フィレ肉のグリル +6000

※上記表示料金には、別途消費税・サービス料(10%)を加算させていただきます。

※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](mailto:info@tokyo-marriott.com) HP: <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/>

## Special Event スペシャル イベント

### Alaska Seafood Night アラスカ シーフード ナイト

ソムリエ田崎真也氏によるセレクトワインとの極上マリアージュから知る、アラスカシーフードの魅力をご堪能いただける一夜限りのスペシャルディナーを開催いたします。

日 時： 2017年2月3日（土）19:00～21:00  
料 金： 1名様 ¥15,000（税金・サービス料込）  
内 容： ・アラスカシーフードディナーコース  
・田崎真也氏によるワインセレクション  
場 所： 東京マリオットホテル 宴会場



※ご予約はホームページにて12月15日（水）10:00より承ります。 [www.tokyo-marriott.com/wineevent](http://www.tokyo-marriott.com/wineevent)

#### 田崎真也氏プロフィール

1958年、東京生まれ。1995年、「第8回世界最優秀ソムリエコンクール」で日本人として初めて優勝する。1997年より『ワインは、憶えてから楽しむものではなく、楽しんでから憶えるもの』をコンセプトに田崎真也ワインサロンを主宰。2010年、国際ソムリエ協会会長就任。2011年、黄綬褒章受章。

《ご予約・お問い合わせ先》

イベント係 Tel 03-5488-3913 Mail: [event@tokyo-marriott.com](mailto:event@tokyo-marriott.com)

#### 後援：アラスカシーフードマーケティング協会（ASMI）について

アメリカ連邦政府・アラスカ州の補助金と同州漁業・加工業者からなる会員の出資金により運営する非営利団体。米国を含む世界20ヶ国と地域におけるアラスカ産シーフードの消費促進を、あらゆるマーケティング・プロモーション活動を通じて積極的に展開。



天然のおいしさを、アラスカから。

#### マリオットホテルについて

マリオットホテルは、世界約50カ国に500軒のホテルとリゾートを展開しており、ご滞在のあらゆる面で旅を進化させ、次世代の旅人にきらめく旅を提供します。モバイルを駆使し仕事と遊びをブレンドするグローバルな旅行者にシフトしながら、グレートルーム・ロビー、フューチャー・オブ・ミーティング、モバイル・ゲスト・サービスなどの、スタイルとデザイン、テクノロジーを進化させたイノベーションで業界をリードします。全てのマリオットホテルはフリークエント・トラベラーの賞を受賞したマリオット・リワードに参加しています。メンバーは宿泊に使った金額をホテルのポイントや、航空会社のマイルに交換することができます。

詳しい情報は、[www.MarriottHotels.com](http://www.MarriottHotels.com) でご確認いただくか、Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter (Twitter.com/Marriott、@Marriott) にご参加ください。

#### 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・黒田

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 FAX:03-5488-3903