

## Press Release

### 東京 Marriott 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：2025年3月15日(土)～4月15日(火)

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 Marriott ホテル（東京都品川区、総支配人：佐藤巨輔<sup>なおよすけ</sup>）では、2025 年 3 月 15 日(土)～4 月 15 日(火)の期間、ホテル 1 階レストラン「ラウンジ ダイニング 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「GOTENYAMA SAKURA BOX」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。旬の食材を集めたお花見弁当に、今年は BBQ 気分を楽しめるメインも加わり、さらに豪華になりました。和モダンな三段のお重には、ハマグリマリニエールや鮮やかなあられをまとったサワラの西京焼きムニエルなどの海の幸。さらに、いちごをふんだんに使用したタルトやジュレなどのデザートが並び、見た目も味わいも春を感じる華やかなお花見弁当に仕上げました。メインは国産牛サーロインと旬の春野菜を BBQ スタイルで堪能する特別感あふれる一品です。

葛飾北斎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、春の行楽気分高まるお花見ランチをどうぞ。

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

- ・ハマグリマリニエール フィヨルドルビー添え
- ・ハモンセラノとそら豆のキッシュ
- ・新ジャガイモとスモークサーモンのタルタル
- ・ホワイトアスパラガスと帆立のサラダ仕立て サフランソース
- ・新玉ねぎとビーフパストラミのマリネ



一の重 イメージ

◇二の重

- ・ロブスターロール オーロラソース
- ・国産ポーク 香草パン粉焼き
- ・サワラの西京焼きムニエル あられのせ
- ・ズワイガニのスティックピザ
- ・蘭王たまごのフラン トリュフソース



二の重 イメージ

◇メイン

- ・国産牛サーロイン季節の野菜添え

◇スープ

- ・クラムチャウダー

◇三の重

- ・ベルガモットとフランボワーズのギモーブ
- ・グリオットチェリーのボンボンショコラ
- ・いちごとフランボワーズのタルト
- ・いちごとホワイトチョコのサブレスサンド
- ・いちごのブランマンジェとピンクグレープフルーツのジュレ
- ・フロマージュブランムース



メイン&スープ イメージ



三の重 イメージ

期間：2025年3月15日(土)～4月15日(火)

時間：12:00～15:00 (L.O.14:30)

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。

※室内提供の場合、「国産牛サーロイン季節の野菜添え」は調理済み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・サービス料が含まれております。

<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/>



### ■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](http://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](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