

Press Release

2019年2月19日

琵琶湖マリオットホテル

グリル アンド ダイニング ジー

レストラン Grill & Dining G

春期限定メニュー「SAKURA Lunch Box」を発売

マリオットスタイルで桜の季節の味覚を味わう

期間：2019年3月15日（金）～ 2019年4月16日（火）



SAKURA Lunch Box イメージ

琵琶湖マリオットホテル(滋賀県守山市今浜町、総支配人：八田 徹)では、2019年3月15日(金)から2019年4月16日(火)の期間、ホテル12階のレストラン「グリル アンド ダイニング ジー Grill & Dining G」にて春の食材をマリオットスタイルでお届けする春期限定メニュー「SAKURA Lunch Box」を発売いたします。日本の春を彩る桜のはなびらのモチーフをちりばめたランチボックスには、桜鯛や筍、菜の花などの旬の味覚と和のエッセンスを融合させたマリオットスタイルの春のごちそうを詰め込みました。ホテル最上階の開放的なレストランで、陽光きらめく春の湖畔の優雅なランチタイムをお楽しみください。

■ SAKURA Lunch Box 概要



お重スタイルのランチボックスには食べ比べも楽しい、一口サイズのお料理を彩り豊かに20種類揃えました。それぞれの魚に合わせたプラムソースやセサミクリームを添えたお造りや、桜の葉と一緒に蒸すことで香りをつけた「甘鯛サクラ・フラン」、桜テイストのデザートとともにお召し上がりください。桜の花と共に、春の訪れを喜ぶ贅沢なひと時をお届けいたします。

場 所：ホテル12階「Grill & Dining G」
期 間：2019年3月15日（金）～2019年4月16日（火）
時 間：11:30～14:30
料 金：3,200円

※1日20食限定の販売となります。

メニュー：

【Lunch Box上段】（9種類）

セサミ豆腐、蛸と野菜のブレゼ、筍のメランジェ、牛肉と小松菜印の花和え、烏賊塩辛、桜毎月、燻製カマンベールのカブレゼ、チキンサラダ、山菜山河豚素麺

【Lunch Box下段】（11種類）

エッグロール、桜ゼリー、蚕豆、三色チーズ団子、菜の花、鯖テリヤキ、フィッシュボールクリスピーフライ、稚鮎フリット、ベジタブルフライ、塩とサクラのグリビッシュソース、手毬寿司とバーニャフレdda

【造り】鯛プラムソース、鱈セサミクリーム、鮪とろろ

【蒸物】甘鯛サクラ・フラン

【スープ】桜鯛朝汁

【デザート】桜ティラミス、桜餅、抹茶



Grill & Dining G イメージ

<ご予約・お問合せ先>

琵琶湖マリオットホテル

TEL：077-585-6100 URL：<http://biwako-marriott.com/restaurant/>

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※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。

※画像はすべてイメージです。

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、500 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、次世代の旅行者にきらめくような旅の体験を提供するべく、あらゆる面でお客様の滞在を進化させています。仕事とプライベートを融合する傾向にある世界中の旅行者とより結びつきを強くするために、モバイルでの存在感を強化しています。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 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、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に参加しています。3つのプログラムは共通の特典内容のもと運営され、会員の方は 130 の国と地域に展開する 6,700 軒以上のホテルを含む 29 ブランドのロイヤリティポートフォリオのもと、無料宿泊のためのポイント獲得、よりスピーディーなエリートステータスへの昇格、シームレスにポイントの獲得や交換が可能となります。無料会員登録やプログラム詳細については、members.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

琵琶湖マリオットホテル広報担当：川上

TEL : 077-585-6100 FAX : 077-584-2100 E-MAIL : info@biwako-marriott.com