

**【JW マリオット・ホテル奈良】**  
**デンマークの陶磁器ブランド**  
**「ロイヤル コペンハーゲン」とコラボレーションした**  
**アフタヌーンティーを8月1日（火）より開催**

世界で最も優れたホテルを格付けする米国のトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド」で JW マリオットのブランドとして初の4つ星を獲得した JW マリオット・ホテル奈良（所在地:奈良県奈良市三条大路1丁目1-1、総支配人:クリストファー・クラーク）は本年8月1日（火）から9月24日（日）まで、デンマークを代表する陶磁器ブランド「ロイヤル コペンハーゲン」とコラボレーションした「ロイヤル コペンハーゲン コラボレーションアフタヌーンティー」を開催いたします。



今回のアフタヌーンティーは、当ホテルのペストリーチームが考案したスイーツおよびセイヴォリーのメニューを、デンマーク王室保護のもと開窯し、240年以上に亘って愛され続ける「ロイヤル コペンハーゲン」の高級感溢れる器でお楽しみいただける内容となっております。

ティーセットは、数あるロイヤル コペンハーゲンのコレクションの中から熟練の職人による手描きのブルーの模様が特徴の「ブルーフルーテッド プレイン」コレクションを中心に使用いたします。メニューはロイヤル コペンハーゲンの生誕地デンマーク産チーズを使ったスイーツをはじめ、地元奈良県産の旬の素材や新鮮なフルーツを色どりよく合わせ、美しい器に映える見た目にも涼しげなメニューをご用意いたします。

「ロイヤル コペンハーゲン コラボレーション アフタヌーンティー」の詳細は以下のとおりです。





繊細で美しい器と共にご提供するメニューは、夏にもさっぱりといただける「マンゴーとヨーグルトムース」「シャインマスカットとパンナコッタ」をはじめ、デンマーク産チーズを使ったタルトやデンマークの代表料理であるスモーブロー（オープンサンド）など、スイーツからセイヴォリーまでバラエティー豊かな 12 種類のメニューをご用意いたします。

さらに、1日9セット18名様限定の「スペシャルアフタヌーンティー」のセットでは、キャビア、ワサビを添えた「奈良豆腐」と「奈良県産無花果のチョコレートムースロイヤル」の2品が加わり、JWのグリフィン仕様特別ティースタンドを使用した3段スタンドでご提供いたします。

**期間：**8月1日（火）～9月24日（日）

**時間：**12：00～17：00

**料金：**アフタヌーンティー/6,800円、スペシャルアフタヌーンティー/7,900円（税サ込）  
※スペシャルアフタヌーンティーは2名様以上でのご利用に限ります。（1日9セット限定）

**場所：**1F フライイングスタッグ

**ご予約：**

下記 Web サイトまたはお電話にて承ります

お電話 / 0742-36-6000

Web / <https://www.tablecheck.com/ja/shops/jw-marriott-hotel-nara-flying-stag/reserve>

## 内容

### <スイーツ>

マンゴーとヨーグルトムース

シャインマスカットとパンナコッタ マスカットジュレ

デンマーク産チーズのタルト

柚子のチョコレート

デンマーク産チーズのマカロン

スコーン（紅茶&チーズ）クロテッドクリーム、アプリコットジャム

### <セイヴォリー>

スモークチキンとロースト野菜のクラブサンド

ゴルゴンゾーラと生ハム フルーツのスモアブロー（オープンサンド）

トマトとバジルのキッシュ

ホタテ貝と奈良産椎茸のマスタード和え

海老のフリット スイートチリオーロラソース

### <スペシャルアフタヌーンティーメニュー>

スペシャルスタンドには以下のメニューをお付けします。

奈良豆腐キャビアワサビ添え

奈良県産無花果のチョコレートムースロイヤル

### <お飲み物>

JW マリオットオリジナルブレンドティはじめフルーツティなど 15 種類のお飲み物をご用意しております。

### ロイヤル コペンハーゲンについて

1775 年、デンマーク王室の保護のもと、開窯されたロイヤル コペンハーゲン。以来 240 年以上に亘り、伝統とクラフツマンシップを受け継ぎながら、清楚で繊細な美しいテーブルウェアを世に送り出しています。今もなおハンドペイントの技を守りながらも、現代的で大胆なデザインも発表し、自由な発想と新しい感性による進化を続けています。

### JW マリオット・ホテル奈良について

JW マリオット・ホテル奈良は、奈良県で初となるインターナショナルブランドのラグジュアリーホテルとして誕生しました。16 室のスイートを含む 158 室の客室には天然素材を多く用い居心地の良さと安らぎを演出しています。また、館内のオールデイダイニング「シルクロードダイニング」、鉄板焼、寿司、会席からなる日本料理「校倉」では、奈良県産の食材を始めとした全国からの選りすぐりの食材をお楽しみいただけます。ロビーラウンジ・バー「フライングスタッグ」では、本格的なアフタヌーンティーを提供する一方、経験豊富なバーテンダーによるカクテルやウィスキーなどもお楽しみいただけます。また、館

内には、24時間ご利用いただけるフィットネスセンター、屋内スイミングプールのほかマッサージ、ジャグジー、フェイシャルトリートメントを体験頂けるスパ（ペアルーム1室を含む4室のトリートメントルーム、サウナ、スチームルームなど）を併設しており、リラックスした時間をお過ごしいただけます。また、様々な用途にご利用いただけるボールルームと4つのマルチレイアウトのミーティングルームを備えており、ご要望に合わせたイベントやウェディングなど特別な行事等にご利用頂けます。当ホテルでは新型コロナウイルス感染症防止に関する取り組みとして、すべてのお客様に対し検温消毒を徹底しており、施設の各所に消毒液も設置しております。JW マリオット・ホテル奈良に関する詳細は、<http://jwmarriott-nara.jp> よりご覧いただけます。

#### JW マリオット・ホテル&リゾートについて

JW マリオットは、マリオット・インターナショナルが展開するラグジュアリーブランドのひとつで、受賞歴のあるホテルの数々や素晴らしいリゾートロケーションを世界中に誇ります。マインドフルネスの考えにインスピレーションを受けた JW マリオットは、ゲストが一緒になってあらゆる瞬間を最大限に体験することを促すプログラムとオファーを通じ、心に自身を見つけ、身体に栄養を与え、そして精神的に活力をみなぎらせることで、心と身体が一体となって感じられることに集中できるようデザインされた、安息の地となっています。現在 JW マリオットは、世界各地 30 を超える国と地域に 100 軒以上のホテルを展開しており、心身を満たされた状態でいられ、有意義なつながりを育み、心を養う手助けをする体験を求める、洗練されたマインドフルな旅行者に応えます。最新情報は、[ウェブサイト](#)、[Instagram](#) (@jwmarriott-hotels)、および [Facebook](#) (@JWMarriott) をご覧ください。JW マリオットは、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詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](https://MarriottBonvoy.marriott.com) をご覧ください。

#### <当リリースに関する問い合わせ先>

JW マリオット・ホテル奈良 PR 事務局（アビアレップス株式会社内）

TEL : 03-6261-5733    E-mail : [JWNARA-PR.japan@aviareps.com](mailto:JWNARA-PR.japan@aviareps.com)

担当：四條、川島