

PRESS RELEASE

2024年12月20日

【JW マリオット・ホテル奈良】
MEGUMI がプロデュースするスキンケアブランド
『Aurelie. (オレリー)』とコラボレーションした
苺づくしのアフタヌーンティーを開催
～奈良県産の苺「古都華」とスーパーフードが織りなす
心と肌を満たす特別なひととき～

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世界初の4つ星を2年連続、ミシュランワンキーホテルを獲得した 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:クラウス・クリスタンドル) は 2025年1月7日より、女優・タレントの MEGUMI がフルプロデュースするスキンケアブランド『Aurelie. (オレリー)』とコラボレーションした、苺づくしのアフタヌーンティー「Aurelie. コラボレーション ストロベリーアフタヌーンティー」を開催いたします。



MEGUMI がフルプロデュースする『Aurelie. (オレリー)』は、リンゴやブドウ果実などから培養した植物性幹細胞エキスと皮膚科学に戻った処方により、肌にハリとツヤをもたらすスキンケアブランドです。

その美の哲学からインスパイアされた今回のアフタヌーンティーは、旬を迎える苺づくしのメニューに、スーパーフードや『Aurelie. (オレリー)』の成分でもあるリンゴやブドウを取り入れ、内側からの美しさを引き出す特別なメニューに仕上げました。

メニューは奈良県産の苺「古都華（ことか）」をはじめとする苺づくしのスイーツ 5品とセイヴォリー5品をご用意いたします。さらに、コラボレーションを記念して、『Aurelie. (オレリー)』のスキンケアお試しサイズ 5点セットをお付けし、美容成分を取り入れたアフタヌーンティーとスキンケアの相乗効果で、心と体を癒し、内側から輝くマインドフルなひとときへと誘います。

JW マリオット・ホテル奈良が贈る「Aurelie. コラボレーション ストロベリーアフタヌーンティー」の詳細は以下のとおりです。

スイーツ・アイテムは、「苺のモンブラン」や「シトラス チア ストロベリーフィナンシェ」、「ベルベットコラーゲンパンナコッタ」など、甘酸っぱい苺をたっぷり使用し、異なる食感が楽しめる飽きのこない5品をご用意いたします。

セイヴォリー・アイテムは、ポリフェノール豊富なフルーツジュレとチアシードを添えた「ドラゴンフルーツとイチゴのスムージー」や、フランボワーズビネガーとゴマの風味をアクセントにした「海老とオーガニック野菜のタルタル」など、美容にアプローチしながら苺との意外な組み合わせが楽しめるユニークな5品をご提供いたします。

ウェルカムドリンクには、『Aurelie. (オレリー)』とのコラボレーションメニュー「豆乳カカオストロベリー」をご用意いたします。カカオの風味と豆乳のやさしい味わいにストロベリーの爽やかなアクセントが加わったコラボならではの特別なドリンクをご堪能いただけます。

期間：2025年1月7日（火）～5月6日

時間：12:00～17:00

料金：6,900円

※いずれも税・サービス料込み

※200名様限定で『Aurelie. (オレリー)』スペシャルキットプレゼント

場所：1F ラウンジバー「フライング・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.flyingstag.jw-marriott-nara.com/groups>

内容

※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。

<スイーツ>

苺のモンブラン

桜ストロベリーロールケーキ

ベルベットコラーゲンパンナコッタ

シトラス チア ストロベリーフィナンシェ

苺クランチー オーガニックストロベリージュレを挟んで

<セイヴォリー>

ドラゴンフルーツとイチゴのスムージー ポリフェノール豊富なフルーツジュレとチアシードを添えて

大和肉鶏のパテとリンゴのミルフィーユ ココナッツヨーグルトとフレッシュイチゴソース

鴨ロースの生ハムとイチゴのサラダ アーモンドとベリーフロマージュクリーム

スモークサーモンと豆乳のリエット ラズベリーとピーツのトースト

海老とオーガニック野菜のタルタル アボカドピュレ フランボワーズビネガーと玄米ライスサラダ 海苔 ごま

<スコーン>

黒ゴマと苺のハニースコーン

南瓜と苺ブリススコーン

コンフィチュール（苺バニラミント、チョコレートヘーゼルナッツスプレッド）

<お飲み物>

「ストロベリークレーム」「スリランカ T-branch オーガニックレッドチャイ+400」など 14 種類のお飲み物をご用意。

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。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、ゲストと一緒にあ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、安眠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 \(@jwmarriotthotels\)](#)、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 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

担当：四條、川島