

東京マリオットホテル

冬の雪景色をイメージしたヴィーガンスイーツをたしなむ

ヴィーガンアフタヌーンティー ウィンター

「Vegan Afternoon Tea -Winter-」を発売

期間：2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木)

ラウンジ ダイニングジ
場所：Lounge & Dining G (ホテル1階)



Vegan Afternoon Tea -Winter- イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人:^{なおますけ}佐藤 巨輔）では、2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて植物由来の食材のみを用いて季節の味覚を堪能する「Vegan Afternoon Tea -Winter-」を発売いたします。

この冬に提供する「Vegan Afternoon Tea -Winter-」では、白銀の世界に凜と赤い花が咲くウィンターガーデンをイメージしたスイーツ8種・セイボリー4種をご用意しました。スイーツでは卵・乳製品不使用ながらふわふわ食感のスポンジ生地のヴィーガンショートケーキや、カカオ豆の配合からホテル内で作り上げる自家製ビントゥバーのチョコレートを使用したガナッシュサンドなど、素材の選定から製法までパティシエがこだわり抜いた8品がラインアップ。セイボリーは、野菜のだしが効いたレッドカラーが目を惹くボルシチやソイハムとヴィーガンチーズを合わせたスライダーバーガーなどが並び、華やかなヴィーガンメニューをご堪能いただけます。

清閑でおだやかに時が流れる冬の御殿山での寛ぎのティータイムを、東京マリオットホテルでお楽しみください。

■ 「Vegan Afternoon Tea -Winter-」 について

ナッツ類や豆乳、てんさい糖、ヴィーガンバターなど、植物由来の食材を用いて豊かな風味を感じられるように仕上げたアフタヌーンティー。都心でありながら喧騒を離れ、広大な庭に囲われている開放的な立地でのお食事を楽しんでいただきたいという想いを込めて、「^{ガーデンパーティー}Garden Party」をコンセプトに季節ごとに四季折々のヴィーガンメニューを提供しています。

<メニュー>

【スイーツ】

<1st Plate>

| | |
|------------------------|---|
| 2種のベリーと豆乳ヨーグルトのパフェ | いちご・ラズベリーと豆乳ヨーグルトを重ねさっぱりとした味わいに仕上げています。 |
| いちごのショートケーキ | 大豆粉や米粉を使用したスポンジ生地にはいちごと豆乳のホイップを重ねたシンプルなお味です。 |
| 豆乳バニラのカップケーキ ノースポール仕立て | 豆乳とバニラの優しい甘みを感じるカップケーキに、てんさい糖とヴィーガンバターのクリームを絞りました。 |
| ゆずとココナッツのローマカロン | ココナッツ生地に徳島県産の希少な“木頭ゆず”のパートドフリユイをサンドし、爽やかな風味を効かせた、柔らかい食感のマカロンです。 |



スイーツ① イメージ

<2nd Plate>

| | |
|------------------------------------|--|
| 木苺をとじこめたクレームダンジュ風ムース | 豆乳ヨーグルトで作ったふわふわのクレームダンジュ風ムースに、甘酸っぱい木苺を合わせました。 |
| ビントゥバーショコラと有機ココアのサブレ | カカオ豆の配合からパティシエが考案したホテル自家製のビントゥバーのショコラガナッシュを有機ココアのサブレでサンド。砂糖の代わりにてんさい糖を使用して優しい甘さに仕上げられています。 |
| ベリータルト | ヴィーガンのタルト生地にはいちご・グロゼイユ・木苺を乗せたレッドが目目を惹く一品です。 |
| クランベリー&ラズベリースコーン いちごのコンフィチュール添え | パティシエこだわりの粉の配合でしっかりと焼き上げたスコーンは、中にクランベリーとラズベリーを忍ばせています。甘酸っぱいいちごのコンフィチュールと合わせてお楽しみください。 |



スイーツ② イメージ

【セイボリー】 <3rd Plate>

| | |
|------------------------------|---|
| 米粉ミニバーガー | 米粉のバンズでソーイングやトマト、ヴィーガンチーズをサンドしました。 |
| 大麦・リンゴ・フェネルのサラダ ソイヨーグルト添え | プチプチとした大麦、シャキシャキのリンゴの食感が楽しい一品です。 |
| ヴィーガンボルシチ | ビーツで紅く色づいたスープに大豆由来のヴィーガンチキンを合わせた、心も温まるボルシチ。 |
| 白いんげん豆と白菜のクリーム煮 塩レモン風味 | プラントベースのホワイトソースで白いんげん豆と白菜をじっくり煮込み、塩レモン風味でさっぱりと仕上げました。 |



セイボリー イメージ

【お飲み物】

- ・「TWG Tea」ティーセレクション 8 種
- ・コーヒーバリエーション 5 種

※銘柄変更・おかわり自由

「Vegan Afternoon Tea -Winter -」 概要

期間：2023 年 12 月 1 日(金)～2024 年 2 月 29 日(木)

時間：13:00～／15:30～

場所：Lounge & Dining G

料金：1 名様 ¥8,700 (税金・サービス料込)

※ご予約は2名様より2日前までの事前予約制となります。

※記載の提供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>

東京マリオットホテル Lounge & Dining G

TEL：03-5488-3929 URL：<https://q.tokyomarriotthotel.com/afternoon-tea>

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、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。

【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

TEL：03-5488-3913 E-mail：press@tokyo-marriott.com