

東京マリオットホテル

幻の洋なし"ルレクチエ"を主役に、フェスティブシーズンを彩る

ホワイトクリスマスアフタヌーンティー ペア バニラ

White Christmas Afternoon Tea - Pear × Vanilla -

期間：2023年12月1日(金)～2024年1月4日(木)

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



White Christmas Afternoon Tea - Pear x Vanilla -イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人^{なおすけ}佐藤巨輔）では、2023年12月1日(金)～2024年1月4日(木)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて幻の洋なし"ルレクチエ"を味わう「^{ホワイトクリスマスアフタヌーンティー-ペア バニラ}White Christmas Afternoon Tea - Pear × Vanilla -」を発売いたします。

都会の中でも自然豊かな御殿山で、四季の移ろいを感じながらお楽しみいただく東京マリオットホテルのアフタヌーンティー。12月はホワイトクリスマス为主题としてこの時期に旬を迎える新潟生まれの希少な"ルレクチエ"を主役に迎え、洋なしと相性の良いバニラを掛け合わせ、冬の味覚を堪能するスイーツ・セイボリーがテーブルに並びます。スイーツでは定番のショートケーキやスコーンのほか、パフェやサブレスサンドには芳醇な甘い香りが特長のニューカレドニア産の高級バニラビーンズを使用し、洋なしとの絶妙な味わいをご堪能いただけます。セイボリーは雪の世界をイメージしたクラムチャウダーやケーキサレなど4品をご用意しました。

都会の喧騒から離れ落ち着いた御殿山の地で、華やかなホワイトクリスマス含むフェスティブシーズンを東京マリオットホテルでお楽しみください。

■「White Christmas Afternoon Tea - Pear × Vanilla -」について

幻の洋なしとの呼び声高い新潟生まれの“ルレクチエ”を主役に、産地の異なるバニラビーンズを厳選し各アイテムと掛け合わせたアフタヌーンティー。洋なしとバニラの甘い香りととろけるような食感を、クリスマスシーズン到来の御殿山の冬景色とともに楽しみください。

【ルレクチエについて】

明治時代にフランスから新潟に導入された西洋梨の一種。気品漂うエレガントなシルエットから“西洋の貴婦人”と呼ばれています。また、果実のデリケートさや栽培方法の難しさか幻の洋なしとも言われています。強い甘みと桃のようなとろける舌ざわりが特長的で、12月に旬を迎えるフルーツです。

メニュー

【スイーツ】

<上段>

ルレクチエのショートケーキ：	定番のショートケーキはスポンジとルレクチエを幾重にも重ねた層が印象的な一品です。
ルレクチエとバニラのパフェ：	フレッシュのルレクチエにジャスミンティーのジュレを合わせシャンティクリーム・ニューカレドニア産のバニラのクリームを重ねたパフェ。トップに添えた洋なしの飴細工が目を楽しめます。
洋なしのボンボンショコラ：	バニラのガナッシュと洋なしのコンフィチュールが詰まった2層仕立てのボンボンショコラは、それぞれの濃厚な味わいと香りをお楽しみいただけます。
ルレクチエのタルト：	ルレクチエのコンポートを乗せたタルト。軽やかな食感のパイ生地に、マダガスカル産バニラを使用したカスタードクリームを合わせました。



スイーツ イメージ①

<下段>

洋なしとキャラメルバニラのムース：	パプアニューギニア産バニラが入ったキャラメルクリームをさっぱりとした洋なしのムースで包み込んだ、洋なしのフォルムがかわいらしい一品です。
洋なしのクレームブリュレ：	洋なしのピューレを混ぜ込んだクレームブリュレに、フレッシュのルレクチエを添えています。
バニラサブレサンド：	バタークリームには華やかな香りが特長的なニューカレドニア産のバニラを使用し、濃厚でありながら軽やかな味わいに仕上げ、しっとりと焼き上げたサブレで挟みました。
洋なしのスコーン バニラミルクコンフィチュール添え：	卵不使用ながらしっとりとした食感を生み出すよう粉の配合からこだわり抜いたスコーンには洋なしを練り込みました。ミルクィな甘味とバニラ香るコンフィチュールとの絶妙な味わいもお楽しみ下さい。



スイーツ イメージ②

【軽食（セイボリー）】

チーズマシュマロと生ハムチップ：	ほんのり甘味を感じるチーズのマシュマロに、生ハムの塩気のアクセントが効いた一品です。
洋なしとスモークビーフのスティックサンド：	パストラミビーフにさっぱりとした洋なしの果汁とまろやかなマスカルポーネチーズを合わせました。
根菜のケーキサレ ガトースタイル：	3種の根菜をつかったケーキサレ。雪が降るクリスマスの華やかな街並みをイメージした可愛い一品。
クラムチャウダー：	心も思わず温まるような味わいのクラムチャウダーに、スノードームを思わせるカダイフを添えました。



セイボリー イメージ

【紅茶、ハーブティーまたはコーヒー】 ※銘柄変更・おかわり自由

- ・「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

White Christmas Afternoon Tea - Pear × Vanilla -概要

期間：2023年12月1日(金)～2024年1月4日(木)

時間：13:00～／15:30～

場所：Lounge & Dining G

料金：1名様 ¥7,500

※ご予約は2日前までの事前予約制となります。

※上記料金は消費税・サービス料込みの料金です。

※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.tokiomarriotthotel.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、ゲストがリラクセスし、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