

東京 Marriott ホテル

春の Garden Party をテーマに華やかなヴィーガンメニューを楽しむ

ヴィーガン アフタヌーンティー スプリング
「Vegan Afternoon Tea -Spring-」を発売

期間：2024年3月1日(金)～5月31日(金)

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



Vegan Afternoon Tea -Spring- イメージ

東京 Marriott ホテル（東京都品川区、総支配人:佐藤^{なおすけ}巨輔）では、2024年3月1日(金)～5月31日(金)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「ヴィーガンアフタヌーンティー スプリング」を発売いたします。

この春にご提供する「Vegan Afternoon Tea -Spring-」では、うららかな春に花が咲き誇る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。スイーツではいちご畑に止まる蝶をイメージしたかわいらしいミニパフェや、パティシエ自らヴィーガンバターや小麦粉などの原料をバランスよく配合させしっとりと焼き上げた自慢のスコーンなど、素材の選定から製法までこだわり抜いた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ポタージュスープやヴィーガンツナのスティックサンドなどが並び、華やかなヴィーガンメニューをご堪能いただけます。

春の陽光差す広大なアトリウム空間のもとでの寛ぎのティータイムを、東京 Marriott ホテルでお楽しみください。

■ 「Vegan Afternoon Tea - Spring -」 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>

いちごのパフェ	いちご・ラズベリーと豆乳クリームを重ねさっぱりとした味わいに仕上げたミニパフェ。いちご畑に止まった蝶をイメージした米粉のチュイルが目を惹く一品です。
いちごのミルフィーユ	バター不使用ながらさっくりと焼き上げたパイ生地に、豆乳クリームといちごを合わせました。
ほうじ茶の豆乳カップケーキ ガーベラ仕立て	香ばしいほうじ茶の風味漂う豆乳カップケーキに、てんさい糖とヴィーガンバターのクリームをガーベラの形に絞りました。
いちごとピスタチオのショートケーキ	濃厚なピスタチオのクリームに甘酸っぱいいちごを合わせた、緑と赤のカラーが印象的なショートケーキです。



スイーツ① イメージ

<2nd Plate>

ヘンプシード入り 米粉とココナッツのサブレスサンド	自家製ガナッシュを米粉やココナッツ、ヘンプシード等を使用したさっくりとした食感のサブレで挟みました。
2種のベリーと豆乳プリン	ラズベリーのジュレに口当たり滑らかな豆乳のプリンを重ね、後味爽やかにいちご・ラズベリーを添えています。
いちごのムース	豆乳やアーモンドミルク、プロテインなどを使用し軽やかな食感に仕上げたムースです。
抹茶スコーン いちご・ラズベリーコンフィチュール添え	パティシエこだわりの原料の配合でしっかりと焼き上げたスコーンは、香り高い抹茶を練り込みました。甘酸っぱいベリーのコンフィチュールとともにお楽しみください。



スイーツ② イメージ

【セイボリー】 <3rd Plate>

ヴィーガンツナとアスパラガスのスティックサンド	ヴィーガンマヨネーズで和えたヴィーガンツナのサンドウィッチに、春が旬のアスパラガスを添えました。
いちごとソイソーセージのタルタル	いちごとソイソーセージをさっぱりとタルタル仕立てに仕上げました。
赤パプリカとトマトのポタージュスープ	真っ赤なビジュアルが目をはくポタージュは、トマトの程よい酸味が効いた一品です。
春野菜のガトー仕立て	春が旬のスナップエンドウ・春キャベツ・グリーンピースを使用したフムスをガトー仕立てでご用意しました。



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 - Spring -」 概要

期間：2024 年 3 月 1 日(金)～5 月 31 日(金)

時間：13:00～／15:30～

場所：Lounge & Dining G

料金：1 名様 ¥8,700

※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。

※表示料金には消費税・サービス料が含まれています。

※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://g.tokymarriotthotel.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