

Press Release

2025 年 7 月 18 日

東京マリオットホテル

果樹園直送の緑と紫の甘くみずみずしい秋の果実を頬張るティータイム

アフタヌーンティー オータム グレープ エレガンス

「Afternoon Tea -Autumn Grape Elegance-」を発売

期間：2025年9月1日(月)～11月20日(木)

場所：Lounge & Dining G (ホテル1階)



Afternoon Tea-Autumn Grape Elegance- イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人:佐藤巨輔）では、2025 年 9 月 1 日(月)～11 月 20 日(木)の期間、ホテル 1 階レストラン「Lounge & Dining G」にて秋に旬を迎えるぶどうをご堪能いただく「Afternoon Tea -Autumn Grape Elegance-」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。今秋の主演は“自然循環栽培法”と呼ばれる、化学肥料や除草剤に頼らず自然の力を最大限に活かして栽培された長野県「東御こもだ果樹園」直送のぶどうです。“緑色の甘い宝石”とも呼ばれるシャインマスカットと、渋みが少なく芳醇な甘さを誇る艶やかな黒ぶどうのナガノパープル*1 や、豊かな甘味と美しい赤色が輝く長野発の新品種・クイーンルージュ®*2 を採用。たわわに実るみずみずしいぶどうのおいしさを最大限に引き出したスイーツと、秋の味覚を楽しむセイボリーをご用意いたしました。

スイーツには、マスカットのソースとジュレのグリーンが目を引くレイヤードパフェや、2 種のぶどうの食べ比べを楽しめるタルトをはじめとした、まさに“ぶどう尽くし”の 8 品がラインアップ。セイボリーは、トリュフ香る濃厚なポタージュや、秋らしくキノコを添えたカプレーゼなど 4 品が並びます。

都会の喧騒から離れ落ち着いた御殿山の地で、パティシエ・シェフのこだわりが随所に散りばめられた、秋の果実を楽しむティータイムを東京マリオットホテルでお過ごしください。

*1：販売期間の前半に使用 *2：販売期間の後半に使用

■「Afternoon Tea -Autumn Grape Elegance-」について

メニュー

【スイーツ】

<上段>

長野県産シャインマスカットの レイヤードパフェ	マスカットソース、シャンティクリームにレモンのジュレとマスカットのジュレを合わせてマスカットの透明感をパフェで表現。トップに大粒のシャインマスカットを添えています。
こもだ果樹園旬のぶどうの ショートケーキ	定番のショートケーキは旬のぶどうの断面が美しく見える丸いフォルムに仕上げました。
長野県産シャインマスカットの パンナコッタとエルダーフラワーの ジュレ	グリーンが目を引くマスカットのパンナコッタにエルダーフラワーのジュレを重ねた、コク深さと爽やかさを同時に楽しめる一品です。
巨峰のボンボンショコラ	東御こもだ果樹園の巨峰果汁を使用したガナッシュと国産のバラのコンフィチュールを詰めた香り豊かなボンボンショコラです。



スイーツ イメージ①

<下段>

長野県産巨峰とフロマージュブラン のムース	フロマージュブランの中に巨峰のコンポートを閉じ込めた、つるんと丸いフォルムがキュートな一品。
長野県産シャインマスカットと旬の ぶどうのタルト	2種のぶどうのおいしさをダイレクトに味わえるタルト。カスタードクリームにもぶどうの風味を忍ばせています。
ベルベンヌとピスタチオのサブレ サンド	ベルベンヌの香りが広がるサブレでピスタチオのクリームを挟んだ、爽やかなハーブの風味の中に濃厚な味わいが広がる逸品。
レーズンスコーン 巨峰とざくろの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原料の配合からこだわり抜いたスコーンにレーズンを練り込みました。巨峰とざくろのコンフィチュールを合わせて味わいの変化をお楽しみください。



スイーツ イメージ②

【軽食（セイボリー）】

じゃがいものポターージュ トリュフの香り	じゃがいものコクが凝縮されたポターージュにトリュフをあしらった華やかな香りに。
生ハムとパールモッツアレラの カプレーゼ キノコマリネを添えて	カプレーゼにキノコのマリネを添えて秋らしい味わいに仕上げました。
エビとホタテの香草パン粉グラタン	クリーミーなホワイトソースにエビとホタテを合わせ、表面にハーブをまとわせて焼き上げました。
スモークサーモンとクリームチーズ のスティックサンド	まろやかなクリームチーズとスモークサーモンのシンプルなサンドウィッチです。



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

「Afternoon Tea -Autumn Grape Elegance-」概要

期間：2025 年 9 月 1 日(月)～11 月 20 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://g.tokymarriotthotel.com/afternoon-tea>

ペストリーシェフ 石和 悟より

東御こもだ果樹園で育ったぶどうは、こだわりの栽培方法で一房ひと房丁寧に育てられ、ぶどう本来の味がぎゅっと凝縮されています。秋のアフタヌーンティーのスイーツを考案するにあたり、このおいしさを最大限に味わっていただきたく、クリームやジュレの甘味や生地の食感なども原料を細かく調節して一つひとつ作り上げました。ぜひご賞味いただければ幸いです。



【東御こもだ果樹園について】

日照時間が長く日当たりが良い長野県東御市に位置し、緑・黒・赤の3色のぶどうを育てる。化学肥料や除草剤を使わずにその土壌の微生物などの自然の力を活用した「自然循環栽培法」を用いて本来の味わいと栄養分を最大限に引き出す高品質なぶどうを育成し、かつ環境負荷も少なく土壌にやさしい育て方を追求する。代表の菰田央氏は、東御市で出会ったぶどうの味に感動し、IT エンジニアから転身した異色のキャリアの持ち主。現在では東御ブランドの新たな可能性を探索するため、生食用のぶどうのほか加工品も手掛けるなど精力的な活動をおこなっている。

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](https://www.facebook.com/marriott)やX (旧Twitter) (@marriott)、[Instagram](https://www.instagram.com/marriotthotels) (@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](https://www.marriott.com/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の詳細については、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