

東京マリオットホテル
東京都品川区北品川 4-7-36

Press Release

2025 年 8 月 22 日

東京マリオットホテル

すべてがヴィーガンのスイーツ・セイボリーで芋栗南瓜を堪能するティータイム

ヴィーガン アフタヌーン ティー 「Vegan Afternoon Tea」を発売

期間：2025年10月1日(水)～2026年2月28日(土)

場所：Lounge & Dining G (ホテル1階)



Vegan Afternoon Tea 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、2025 年 10 月 1 日(水)～2026 年 2 月 28 日(土)の期間、ホテル 1 階レストラン「^{ラウンジ ダイニング}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}Vegan Afternoon Tea」を発売いたします。

この秋冬シーズンに提供する「Vegan Afternoon Tea」は、愛媛県の希少な「中山栗」を贅沢に使用した「ヴィーガンモンブラン」を筆頭に、すべて動物性の食材を使用せずに作り上げたスイーツ 8 種、セイボリー 4 種をご用意しました。スイーツはヴィーガンモンブランをご提供するほか、栗といちじくのスコーンや自家製ビントゥバーを使用したサブレサンド、フィナンシェなど、パストリーシェフ・^{いしわ}石和 悟のヴィーガンスイーツへのこだわりが随所に散りばめられた品々がお皿を彩ります。セイボリーは、ひよこ豆のスープカレーやヴィーガンサーモンを用いたピンチョスなどが並び、すべてヴィーガンでありながら食べ応えのある一品一品をご堪能いただけます。

緑豊かな御殿山庭園を望み、17m の天井高を誇る開放感たっぷりのアトリウム空間での優雅なティータイムをお楽しみください。

ヴィーガン アフタヌーンティー
■「**Vegan Afternoon Tea**」について

【スイーツ】

<1st Plate>

中山栗のモンブラン	希少な愛媛県産の中山栗を贅沢に使用したモンブラン。豆乳のクリーム、香り高いバラのジャム、モリンガのサブレを中に忍ばせ、味わいや食感など、随所にこだわりが散りばめられたヴィーガン・グルテンフリーの逸品です。
さつまいも・栗・かぼちゃ&クランベリーのパフェ	栗やさつまいも、りんごの甘味をいかしたクリームやグラッセを重ね、クランベリーの甘酸っぱさが味わいのアクセントとなっています。
かぼちゃのガナッシュサブレサンド	米粉やココナッツ、ヘンプシードなどを使用したさっくりとした食感のサブレ。かぼちゃの濃厚な味わいが広がるビントゥバーのガナッシュクリームを挟みました。
りんごとシナモンのタルトタタン	ヴィーガントルト、米粉のカスタード風クリームに大ぶりにカットしたシナモン香るりんごのキャラメリゼを乗せました。



スイーツ① イメージ

<2nd Plate>

ビントゥバーチョコレートを使用したヘーゼルナッツフィナンシェ	ヘーゼルナッツが芳醇に香るフィナンシェを、自家製ビントゥバーチョコでコーティングした一品。
米こうじプリン 季節のフルーツ添え	米こうじミルクを使用したまろやかな味わいのプリンにりんご・柿・洋なし・ぶどうを添えました。
甘酒とさつまいものスイートポテト さざんかの絞り	味わいまろやかな甘酒とさつまいものやさしい甘みを感じるカップケーキ。上にはてんさい糖とヴィーガンバターのクリームでさざんかを模したデコレーションを施しました。
栗といちじくのオーツミルクスコーン アップルジンジャーコンフィチュール添え	栗といちじくを練り込みしっとりと焼き上げたスコーン。生姜のアクセントが効いたりんごのコンフィチュールとともに楽しみください。



スイーツ② イメージ

【セイボリー】 <3rd Plate>

プラントベースエッグ&トリュフの サンドウィッチ	リッチにトリュフが香るスクランブル 風のプラントベースエッグをはさんだ サンドウィッチです。
ヴィーガンSmokeサーモン バジルの香り ヴィーガンキャビア添え	こんにゃく由来のヴィーガンサーモン に、海藻由来のヴィーガンキャビアを 添えた一品。
ひよこ豆のイエロースープカレー	ひよこ豆や根菜類などを煮込んだ、黄 色が目を引くスープカレー。スパイス の香りが食欲をそそります。
プラントベースチキンと栗のトマト煮	鶏肉風味の大豆ミートと栗をトマトソ ースでじっくり煮込みました。



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

ペストリーシェフ 石和 悟より

2022 年よりヴィーガンのアフタヌーンティーの提供を始め、今ではヴィーガンの方だけでなく乳製品や卵のアレルギーをお持ちの方にもご好評をいただくメニューとなりました。生クリームや卵などの動物性の食材を使わずとも、遜色ない味わいや食べ応えをお楽しみいただけるように一品一品にこだわりを凝縮させました。ぜひご賞味いただければ幸いです。



「Vegan Afternoon Tea」概要

期間：2025 年 10 月 1 日(水)～2026 年 2 月 28 日(土)

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://g.tokyomarriotthotel.com/afternoon-tea>

マリオット・ホテルについて

世界 70 以上の国と地域において、およそ 600 件のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ホスピタリティの芸術を高め続け、お客様を第一に考えることはブランドの生きた遺産です。マリオットホテルは、モダンで快適な空間と心のこもったサービスを一貫して提供し、日常を超えた体験を提供することで、その水準を高めています。世界中の旅行者のニーズと期待が進化するにつれ、マリオットホテルも進化を遂げ、スタイル、デザイン、テクノロジーを取り入れたグレートルームロビーやモバイルゲストサービスなどの革新的なサービス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 X (@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.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