

東京マリオットホテル
東京都品川区北品川 4-7-36

Press Release

2026 年 10 月 1 日

【東京マリオットホテル】

中山栗のモンブランなど、秋冬の味覚を洗練されたヴィーガンメニューで表現

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

期間：2026年11月1日(日)～2027年2月28日(日)

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:佐藤^{なおよし}巨輔）では、2026 年 11 月 1 日(日)～2027 年 2 月 28 日(日)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」を発売いたします。

希少な愛媛県産中山栗を使用したモンブランをはじめ、紫芋・栗・かぼちゃのパフェ、りんごとシナモンのタルトタタンなど、季節の恵みを活かしたスイーツをご用意。さらに、プラントベースエッグのサンドウィッチやプラントベースシーフードのペペロンチーノなど、趣向を凝らしたセイボリーもお楽しみいただけます。素材の組み合わせや調理法に工夫を散りばめ、ヴィーガンであることを意識させないほどの味わいと満足感を追求した、シェフこだわりのスイーツとセイボリー。ヴィーガンという枠にとらわれず、豊かな美食体験をお届けします。

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。

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

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	愛媛県産の希少な中山栗を贅沢に使用。豆乳のクリーム、バラのジャム、モリンガのサブレを中に忍ばせ、栗本来の濃厚な甘みと豊かな風味を楽しむ、ヴィーガン・グルテンフリーのモンブランです。
紫芋・栗・かぼちゃのパフェ	紫芋、栗、かぼちゃの秋冬の味覚を重ねたパフェ。素材それぞれの自然な甘みと、鮮やかな彩りをお楽しみください。
豆乳プリン・アラモード	豆乳のまろやかなコクを活かしたなめらかなプリンに、季節のフルーツを添えました。爽やかな酸味と優しい甘みを楽しめます。
りんごとシナモンのタルトタタン	ヴィーガンタルト、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のせました。



スイーツ① イメージ

<2nd Plate>

ビントゥバーチョコレートとかぼちゃのガナッシュサブレサンド	ヴィーガンミルクチョコレートとかぼちゃのガナッシュをさくさく食感のサブレでサンドし、ビントゥバーチョコレートでコーティングしました。
りんごとクランベリージュレ 季節のフルーツ乗せ	りんごの甘みとクランベリーの甘酸っぱさを閉じ込めたジュレ。季節のフルーツを添え、爽やかな味わいに仕上げました。
甘酒のスイートポテトカップケーキ	甘酒のまろやかな風味と、さつまいもの自然な甘みを合わせたカップケーキ。しっとりとした食感に仕上げました。
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んだスコーン。りんごの甘酸っぱさと生姜の香りが広がる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

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

【セイボリー】

<3rd Plate>

プラントベースエッグのサンドウィッチ	まるでスクランブルエッグのようなプラントベースエッグをたっぷりはさんだサンドウィッチです。
プラントベースシーフードのペペロンチーノ ヴィーガンキャビア添え	プラントベースシーフードを、にんにくと唐辛子香るペペロンチーノに。ヴィーガンキャビアがアクセントです。
ひよこ豆のイエロースープカレー	ひよこ豆と冬野菜を煮込んだ、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。
プラントベースミートのシチュー	プラントベースミートを野菜の旨味が溶け込んだソースでじっくり煮込みました。コク深く満足感のある一品です。



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：2026 年 11 月 1 日(日)～2027 年 2 月 28 日(日)

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.tokynomarriotthotel.com/afternoon-tea>

【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・長島

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

マリオットホテルについて

マリオットホテルは、世界 70 以上の国と地域に 615 を超えるホテルおよびリゾートを展開し、ホスピタリティの在り方を進化させ続けています。「人を第一に考える」という理念はブランドのレガシーとして受け継がれており、滞在中を通じてお客様が深く大切にされていると感じられる体験の提供を目指しています。マリオット・ホテルは、心のこもったサービスを一貫して提供するとともに、快適でモダンな空間づくりや、日常を超えた価値ある体験を通じて、常に新たな基準を打ち立てています。世界中の旅行者のニーズや期待が進化する中で、同ブランドもまた進化を続けており、デザイン性とテクノロジーを融合した「Greatroom ロビー」や「Mobile Guest Services」などの革新を通じて、業界をリードしています。詳細は公式ウェブサイト（www.marriotthotels.com）をご覧くださいほか、[Facebook](#)、[X](#)の@marriott、[Instagram](#)の@marriotthotels でも最新情報をご確認いただけます。マリオットホテルは、マリオット・インターナショナルが提供するグローバル旅行プログラム「Marriott Bonvoy®」にも参加しています。本プログラムでは、多彩なブランドポートフォリオに加え、[Marriott Bonvoy Moments](#)での限定体験や、無料宿泊特典、エリートステータスなどの充実した特典を会員の皆様に提供しています。入会は無料で、詳細は marriottbonvoy.com よりご確認ください。

森トラストホテルズについて(<https://moritrust-hotels.com/>)

森トラストホテルズは、日本全国に展開するホテル&リゾートブランドです。世界に名を馳せるラグジュアリーホテルから、地域の個性が息づく宿まで、多彩なホテル&リゾートをラインアップ。日本各地に点在するホテルを通じて、旅先での新たな発見や体験、そして、「まだ知らない自分」と出会うひと時を提案いたします。詳細は公式ウェブサイト (<https://moritrust-hotels.com/>)をご覧くださいほか、公式アプリ（「森トラストホテルズアプリ」）では、ホテルの検索・予約をはじめ、アプリ限定クーポンなどもご確認いただけます。最新情報は、公式 X（@moritrusthotels）、公式 Instagram（@moritrust_hotels）にてご確認ください。