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 11 月 19 日

東京マリオットホテル

旬の「べにたま」と自家製ホワイトチョコレートが織りなす冬限定アフタヌーンティー

べにたま × White Chocolate Afternoon Tea

ホワイト チョコレート アフタヌーン ティー

期間：2027年1月5日(火)～2月28日(日)

場所：Lounge＆Dining G（ホテル1階）

ラウンジ　ダイニング ジー



べにたま × White Chocolate 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:佐藤巨輔）では、2027 年 1 月 5 日(火)～ 2 月 28 日(日)の期間、ホテル 1 階レストラン「Lounge＆Dining G」にて、埼玉県発のブランドいちご「べにたま」とホテル自家製ホワイトチョコレートのマリアージュを楽しむ「べにたま × White Chocolate Afternoon Tea」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。2027 年の新春は、甘みと酸味のバランスのとれた味わいが特徴の埼玉県産いちご「べにたま」が主役です。エクアドル産カカオバターと北海道産の粉乳を用いたホテル自家製ホワイトチョコレートが「べにたま」の味わいを広げます。スイーツは「べにたま」を閉じ込めたホワイトチョコレートムースや見た目にも美しいレイヤードパフェなど、旬のいちごのおいしさを引き出した 8 品がラインナップ。セイボリーにはカブのヴルーテやアッシェ・パルマンティエなど、冬らしい味わいの 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、いちごとホワイトチョコレートが織りなす甘美な香りに包まれた早春の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

■「べにたま × White Chocolate Afternoon Tea（ホワイト チョコレート アフタヌーン ティー）」について

メニュー

【スイーツ】

＜上段＞

べにたまとホワイトチョコレートの レイヤードパフェ	フレッシュなべにたまに、自家製ホワイトチョコレートのクリーム・いちごジュレ・レモンジュレ・いちごのクランブル・べにたまとラズベリーのソースを重ねました。
べにたまのフレジェ	みずみずしいいちごをなめらかなクリームと香ばしいスポンジでサンドし、甘酸っぱい味わいと華やかな香りのフレジェに仕上げました。
べにたまを閉じ込めたいちごの ムース	真っ赤ないちごのフォルムが可憐なホワイトチョコレートのムース。センターにべにたまのコンポートを閉じ込めています。
ポッピンホワイトチョコレート	自家製ホワイトチョコレートのガナッシュを閉じ込めた、ロリポップを模したキュートな形のチョコレート。トップにポッピングキャンディーをあしらいました。



スイーツ上段　イメージ

＜下段＞

ホワイトチョコレートといちごの ガナッシュサブレサンド	自家製ホワイトチョコレートのガナッシュを絞ったサブレサンドです。
べにたまのエクレア	べにたまとカスタード・シャンティのダブルクリームを詰め、ピンク色のクッキー生地をまとわせ焼き上げました。
べにたまのタルト	カスタードクリームにフレッシュなべにたまを合わせたタルトです。
ホワイトチョコレートのスコーン いちご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のスコーンに自家製ホワイトチョコレートを練り込んで焼き上げました。甘酸っぱいいちごのコンフィチュールとともにどうぞ。



スイーツ下段　イメージ

【軽食（セイボリー）】

オマール海老とキャビアのカクテル パプリカとカリフラワーのムース	オマール海老の上品な旨みにキャビアの塩味を添え、パプリカとカリフラワーのなめらかなムースを合わせた、彩りも華やかな一品です。
カブのヴルーテ　カプチーノ仕立て	カブのやさしい甘みと風味を丁寧に引き出し、なめらかな口当たりに仕上げた、素材の味わいを楽しむクリーミーなスープです。
和牛ボロネーズの アッシェ・パルマンティエ	旨み豊かな和牛のボロネーズに、なめらかなマッシュポテトを重ねて焼き上げた、香ばしさとコクが広がるフランスの伝統的な家庭料理です。
サラミとクリームチーズの クロワッサン・サンドウィッチ	芳醇なバター香るクロワッサンで、サラミとクリームチーズをはさみました。



セイボリー　イメージ

【紅茶またはコーヒー】 ※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

【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

【「べにたま」について】
2023 年冬から本格的に流通が始まり、同年 12 月日本野菜ソムリエ協会が開催した「クリスマスいちご選手権」にて最高金賞を受賞した、全国のいちご好きの注目を集めている新しい埼玉県オリジナルのいちご品種。大粒で高い糖度を誇りながらも爽やかな酸味も持ち合わせ、噛むほどに芳醇な香りが口いっぱいに広がります。また、真っ白な中の果肉と真っ赤な表面のコントラストの美しさも特徴的です。

べにたま × White Chocolate Afternoon Tea 概要

期間：2027 年 1 月 5 日(火)～2 月 28 日(日)
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.tokyomarriotthotel.com/afternoon-tea

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）をご覧いただくほか、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 よりご確認いただけます。

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/)をご覧いただくほか、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。

【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