

Press Release

2022年2月25日

東京マリオットホテル

春のときめきを表現したベリー尽くしのキュートなスイーツが勢揃い

ベリーアフタヌーンティー 「Berry Afternoon Tea」を発売

春のテイクアウトスイーツ2種も同時発売

期間：2022年3月1日(火)～5月31日(火)

場所：ラウンジ ダイニング Lounge & Dining G、ペストリー ベーカリー Pastry & Bakery G GCo. (ホテル1階)



イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：山下誠）では、2022年3月1日(火)～5月31日(火)の期間、ホテル1F「ラウンジ ダイニングLounge & Dining G」にて、「ベリーアフタヌーンティーBerry Afternoon Tea」を発売いたします。

この春東京マリオットホテルがお届けするのは、花々が芽吹くうらかな陽気にときめく気持ちを様々なベリーでパティシエが表現したスイーツが並ぶアフタヌーンティー。苺をはじめラズベリーやブルーベリー、ボイセンベリーなど、すべてのスイーツメニューにベリーを使用した「ベリー尽くし」のメニューです。蝶が目を引く苺のケーキや、希少な白苺「ミルキーベリー」のジャムとともに味わう3種のベリーが入ったスコーンをなどのかわいらしいスイーツをはじめ、セイボリーにはベリーやエディブルフラワーで春らしい装いに仕上げたワッフルのオープンサンドをご用意。また、シャンティとカスタードのクリームに「とちおとめ」などを詰め、搾りたてのソフトクリームを乗せたパフェで、最後の1品まで「ベリー尽くし」をご堪能いただけます。

また同期間、うらかな春をテーマにしたシーズナルスイーツ2種をテイクアウトショップ「ペストリー ベーカリーPastry & Bakery G GCo.」にて販売。季節ならではの味わいをお楽しみください。

「Berry Afternoon Tea」について

スイーツメニューすべてにベリーを使用して作り上げたアフタヌーンティー。スイーツスタンドには、花畑に舞う蝶を思わせるホワイトチョコが印象的なケーキや、レモンとミントの清涼感をプラスしてさっぱりと仕上げたボイセンベリーのジュレ、白い苺「ミルキーベリー」のジャムを添えた3種のベリーが練り込まれたスコーンなど7種類を揃えました。

セイボリーには、ベリーやエディブルフラワーで春らしい装いに仕上げたワッフルのオープンサンドやハマグリのマリニエールなど、春を思わせる4品が並びます。

お食事の締めくくりにはとちおとめのパフェをご用意。グラスにはシャンティとカスタードのクリームに「とちおとめ」などを詰め、仕上げに搾りたてのソフトクリームを乗せてお持ちします。濃厚なクリームとジューシーで甘酸っぱい「とちおとめ」が織りなす味わいのハーモニーをお楽しみください。

メニュー：

【スイーツ】

- ・ 苺とピスタチオのフレジェ
- ・ ブルーベリーとブラックベリーのムース
- ・ ボイセンベリーとレモンミントジュレ 苺と練乳ソース
- ・ ベルベージュとピスタチオのサブレ ストロベリーガナッシュ
- ・ トリプルベリースコーン ミルキーベリーのジャムを添えて
- ・ ラズベリーと苺のショコラバー
- ・ ピスタチオと苺ソースのプリン

【軽食（セイボリー）】

- ・ ベリーと海老のワッフル 木の芽の香り
- ・ ハマグリのマリニエール
- ・ 若桃と生ハム ベジタブルスティック添え
- ・ クラムスープ

【Enfin】

- ・ とちおとめパフェ

【お飲み物】

- ・ TWG ティーセレクション 8 種
- ・ コーヒーバリエーション 6 種
- ・ ハーブティー 3 種

※銘柄変更・おかわり自由



スイーツ イメージ



セイボリー イメージ



とちおとめパフェ イメージ

期間：2022年3月1日(火)～5月31日(火)

時間：【3部制】10:30～／13:00～／15:30～

料金：1名様 ¥7,200

場所：Lounge & Dining G

※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。

※ご予約は2名様より2日前までの事前予約制となります。

<ご予約・お問い合わせ先>

東京マリオットホテル ラウンジ&ダイニング G

TEL : 03-5488-3929

Email : info@tokyo-marriott.com

URL : <https://g.tokyomarriotthotel.com/>

Seasonal Sweets シーズナルスイーツ

春を味わうテイクアウトスイーツ 2 種をお届けします。ご友人とのティータイムやご自宅での寛ぎのひとつきに華やぎを添える、季節ならではの味わいをご堪能ください。

◆フルール ¥550

フランス語で「花」を意味する「フルール」。オーキッド香るシロップとフランボワーズのはちみつを使用したムースの中に、苺とベルガモットのジュレを閉じ込めました。表面に花模様をあしらい、見た目だけでなく、味わいや香りなど春らしさを感じられる一品です。



フルール イメージ

◆プランタン ¥600

香ばしいピスタチオをふんだんに使用したムースで、フランボワーズのジュレを包み込んだひと品。ホワイトチョコレートにはライムの香りを効かせ、芳醇なかにも爽やかさを感じられる味わいに仕上げました。



プランタン イメージ

期間：2022年3月1日(火)～5月31日(火)

時間：10:00～20:00

場所：Pastry & Bakery GCo.

※表示料金は税込価格となります。

※営業時間は変更となる場合があります。

<お問い合わせ先>

東京マリオットホテル ペストリー&ベーカリー GCo.

TEL : 03-5488-3929 (ラウンジ&ダイニング G内)

Email: info@tokyo-marriott.com

URL: <https://gqco.tokyomarriotthotel.com/>

■新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

東京マリオットホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0 度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテル WEB サイトをご覧ください。 <https://www.tokyo-marriott.com/>

マリオット・ホテルについて

世界60以上の国と地域において、580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の詳細については、MarriottBonvoy.marriott.comををご覧ください。

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 南條

E-mail : press@tokyo-marriott.com

東京都品川区北品川 4-7-36 電話：03-5488-3913