

Press Release

東京マリオットホテル

40種のスイーツ&ブレッドを愉しむ甘いひととき

アフタヌーンスイーツ ブレッドbuffet

「Afternoon Sweets & Bread Buffet」を開催

期間：2022年4月23日(土)～ 土日祝日

ラウンジ ダイニングジ
場所：Lounge & Dining G (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4月23日(土)より、ホテル1F
ラウンジ ダイニングジ
「Lounge & Dining G」にて、ホテルメイドのスイーツやブレッドが並ぶ「Afternoon Sweets & Bread Buffet」
アフタヌーンスイーツ ブレッドbuffet
を開催いたします。

季節ごとにテーマを設けたアフタヌーンティーでこれまで多くのお客様にご好評をいただいていた東京マリオットホテルのスイーツやブレッド。この度新たな楽しみ方として、お好みのアイテムをお好きなだけお取りいただけるbuffetスタイルでご提供することとなりました。buffetステーションには、開業時からのシグニチャーアイテムでもあるネイキッドスタイルのショートケーキのほか、ビビッドカラーで可愛らしい花を模したカップケーキのスイーツから、ホテルで焼き上げたスコーンやチュロスまで、約40種のメニューが並びます。さらにパティシエとベーカリーによる季節のスペシャリテとして、搾りたての抹茶モンブランと和三盆でまるやかに仕上げたソフトカステラやドイツの伝統菓子のキルシュクーヘン・マンデルクーヘンをご用意。ホテルメイドのスイーツやブレッドを心ゆくまでお楽しみいただけます。

ラウンジ ダイニングジ
「Lounge & Dining G」の開放感あるアトリウム空間のもと、思い思いの一皿を作り上げる午後の甘いひとときをご堪能ください。

アフタヌーン スイーツ ブレッド ブッフェ
「Afternoon Sweets & Bread Buffet」について

開放感あふれるアトリウム空間のもとお楽しみいただくスイーツとブレッドが並ぶブッフェ。スイーツコーナーには一口サイズのケーキのほか、4種のコンディメントをつけていただくシュークリーム、グラスに詰めたカラフルなジュレ、開業時からのシグニチャーアイテムでもあるネイキッドスタイルのショートケーキなど約20種が並びます。ブレッドコーナーにはバナナブレッドやチュロスのスイーツパンのほか、カレーパンなどお食事系パンも含め常時10種類以上のアイテムを。さらに、セイボリーとして3種のサンドウィッチとスープもご用意しており、遅めのランチとしてもご利用いただけます。

メニュー例：

【スイーツ（一部抜粋）】

- ・ショートケーキ・本日のロールケーキ2種
- ・本日のタルトケーキ2種・ムースフロマージュ
- ・アメリカンカップケーキ3種・ジュレ4種
- ・ティラミス・シュークリームと4種のコンディメント など

【ブレッド（一部抜粋）】

- ・スコーン・カレーパン・パンドーロ
- ・バナナブレッド・チュロス など

【スペシャリテ】

- ・抹茶モンブラン・ソフトカステラ
- ・キルシュクーヘン・マンデルクーヘン

【セイボリー（軽食）】

- ・クロッフルサンド・クロワッサンサンド・フィンガーサンド
- ・ミネストローネ・人参のポタージュ・ガスパチョ

【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



スペシャリテ 抹茶モンブランイメージ

期間：2022年4月23日(土)～ ※土日・祝日限定

時間：15:00～17:30

料金：1名様 ¥5,808

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.tokyomarriott.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65以上の国と地域において、590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 高久・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