

東京マリオットホテル

品川御殿山からお届けするハワイへのショートトリップ

アロハ アフタヌーン ティー

「Aloha Afternoon Tea 2022」を発売

シーズナルスイーツ 2 種も提供開始

期間：2022年6月1日(水)～8月31日(水)

場所：ホテル1階「ラウンジ ダイニング Lounge & Dining G」



Aloha 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:山下誠）では、2022年6月1日(水)～8月31日(水)の期間、緑豊かな品川御殿山でハワイの息吹を感じていただくプロモーション「ハワイ アイランド エクスペリエンス Hawaii Island Experience」を開催し、ホテル1階レストラン「ラウンジ ダイニング Lounge & Dining G」では「アロハ アフタヌーン ティー Aloha Afternoon Tea 2022」を提供いたします。

都会のオアシス・品川御殿山で四季の移ろいを感じる東京マリオットホテルの今夏は、「Hawaii Island Experience」をテーマに南国を思わせる植物の装飾や、大きな窓から差し込む木漏れ日と合わせ、自然豊かなハワイを思わせる雰囲気 연출。そんな雰囲気の中で楽しむアフタヌーンティーは、豊かな緑と海が広がるハワイでのゆったりとしたバカンスをイメージしました。スイーツには、レインボーカラーが鮮やかなトロピカルジュレ、フラミンゴをかたどったグアバのボンボンショコラ、セイボリーにはマラサダやロミロミなどハワイのローカルフードなど、南国気分を存分に味わえるアイテムが並びます。そして、お食事のラストには、アシェットデザートとしてふんわりくちどけのよいミルク風味のシェイクアイスにブルーのシロップをかけてご提供。ハワイのビーチを思わせる一品です。

今年の夏はバカンス気分味わうアフタヌーンティーを、東京マリオットホテルでお楽しみください。

■「Aloha Afternoon Tea 2022」について

スイーツスタンドにはレインボーカラーが目を引くトロピカルジュレや、トップにハイビスカスをあしらったライチの風味が爽やかに香るムース、フラミンゴをかたどったキュートなグアバのボンボンショコラ、リリコイ（パッションフルーツ）の酸味が効いたバターとともにいただくマラサダなど7品が並びます。セイボリーは、ハワイの定番料理であるロミロミやハラペーニョを効かせたパインサルソースとともに味わうマヒマヒのフリットなど、見た目もテイストもエキゾチックさを思わせる4品です。シェフ押しのアシェットデセールには、ハワイのビーチを思わせるふわふわのシェイブアイスをご用意。品川御殿山からハワイへのつかの間のバカンスを、開放感たっぷりのアトリウム空間でお楽しみください。

メニュー

【スイーツ】

- ・トロピカルジュレ
- ・ライチとハイビスカスのムース
- ・マンゴーショートケーキ
- ・グアバのボンボンショコラ
- ・パイナップルのクレームブリュレ
- ・モンステラを乗せたバナナガナッシュサブレ
- ・ココナッツマラサダ リリコイバタークリーム添え



スイーツプレート（上段）イメージ

【軽食（セイボリー）】

- ・サーモンロミロミ 南国風
- ・ハワイアントルティーヤ
- ・ココナッツコーンスープ アロハスタイル
- ・マヒマヒフリット スパイシーパインサルサ



セイボリー イメージ

【アシェットデセール】

- ・トロピカルフルーツを閉じ込めたシェイブアイス
ブルーハワイのシロップ



アシェットデセール イメージ

【紅茶、ハーブティーまたはコーヒー】 ※銘柄変更・おかわり自由

- ・「TWG tea」ティーセレクション 8種
- ・ハーブティー3種
- ・コーヒーバリエーション 5種

「Aloha Afternoon Tea 2022」概要

期間：2022年6月1日(水)～8月31日(水)

時間：10:30～／13:00～／15:30～

場所：Lounge & Dining G

料金：1名様 ¥7,200

※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。

※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>

■シーズナルスイーツについて

夏を彩るテイクアウトスイーツをお届けします。はちみつの優しい甘さとレモンの酸味が絶妙な「ミゲル」と、みずみずしいメロンの風味が爽やかに広がる「ムーロン」の2種。目にも鮮やかな夏らしさを感じるアイテムをどうぞ。

◆ミゲル ¥550



トップにあしらわれたハチの巣を模したホワイトチョコレートがかわいらしいスイーツ。はちみつの風味漂う甘さ控えめのヨーグルトムースにレモンクリームとミントを合わせ、爽やかな後味に仕上げました。甘酸っぱいはちみつレモンの味わいを存分にお楽しみください。

◆ムーロン ¥600



ライトグリーンがまぶしく輝く一品。ジューシーなメロンをふんだんに使用しココナッツとライムを合わせたムースで、香り高いベルベヌのジュレを包み込みました。見た目や味わいからも夏らしさを感じられるケーキです。

期間：2022年6月1日(水)～8月31日(水)

時間：10:00～20:00

場所：ペストリー&ベーカリー GGC Co.

※営業時間は変更となる場合があります。

※表示料金は税込価格となります。

<お問い合わせ先> ペストリー&ベーカリー GGC Co.

TEL：03-5488-3929

Email: info@tokyo-marriott.com

URL: <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/ggco/>

■ホテルにおける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
- ・フロントカウンター等に飛沫発散防止のため透明な間仕切りを設置
- ・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

【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
- ・手洗い、うがい、咳エチケットの励行

【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

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

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詳細については、MarriottBonvoy.marriott.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：高久・南條

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