

Press Release

2023年4月3日

東京マリオットホテル

プレミアムでジューシーな“千葉アクアメロン”が主役

ジューシー メロン アフタヌーン ティー

「JUICY Melon Afternoon Tea」を発売

瑞々しい初夏にひたる夢ごちのティータイムを

期間：2023年5月1日(月)～6月30日(金)

ラウンジ ダイニングジ
場所：Lounge & Dining G (ホテル1階)



JUICY Melon 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、2023年5月1日(月)～6月30日(金)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にてジューシーな「千葉アクアメロン」をふんだんに使用した「JUICY Melon Afternoon Tea」を発売いたします。

都会の喧騒の中にたたずむ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。つややかな新緑が芽吹く5-6月は「Fresh & Juicy」をコンセプトに、フルーツの王様の呼び声高いメロンのなかでも高い糖度と華やかな香りを誇るプレミアムな千葉県産「千葉アクアメロン」をふんだんに使用したスイーツ・セイボリーをご用意しました。スイーツには、フレッシュなメロンとレモングラスジュレを合わせた清涼感ある一品をはじめ、メロンの果実とクリームの層が美しいショートケーキなど8品が並びます。セイボリーは、爽やかにミントが香る生ハムメロンや、口いっぱいにメロンの甘味を感じるメロンヨーグルトスムージーなど4品をご用意。

開放感あるアトリウムのもと新緑の芽吹きを感じる初夏の御殿山で、夢ごちのティータイムを東京マリオットホテルでお楽しみください。

■「JUICY Melon Afternoon Tea」について

千葉県産の希少な「千葉アクアメロン」をたっぷり使用し、初夏の新緑の芽吹きを表現したアフタヌーンティー。ショートケーキやジュレ、タルトなど果実の甘みや瑞々しさを最大限に感じられるアイテムや、メロンの皮をイメージした姿のムースやメロンのパートドフリユイを詰めたトゥンカロンのようなかわいらしいスイーツなど8品をご用意しました。スコーンは、表面をさっくりと焼き上げたメロンパン風に仕上げ、パティシエの遊び心をのぞかせる一品に。セイボリーは、エキゾチックな風味が漂うグリーンカレーにオマール海老を合わせた一品や、白とグリーンのマーブル模様がかわいらしいサンドイッチなど4品が並びます。新緑の季節にプレミアムなメロンで贅を尽くした、至福の午後のひとときをどうぞ。

メニュー

【スイーツ】

- ・千葉アクアメロンのショートケーキ
- ・千葉アクアメロン&レモンガラスのジュレ
- ・千葉アクアメロンとマスカルポーネのムース
- ・ボンボンショコラ・メロン
- ・千葉アクアメロン&季節のフルーツのタルト
- ・メロンのトゥンカロン
- ・千葉アクアメロンとココナッツのブランマンジェ
- ・メロンパン風スコーン
クロテッドクリーム&アプリコットコンフィチュールを添えて



スイーツ イメージ①

【軽食（セイボリー）】

- ・千葉アクアメロンと生ハム ミントフレーバー
- ・オマール海老のタルト グリーンカレー風味
- ・千葉アクアメロンヨーグルトスムージー
- ・エストラゴン風味のリコッタチーズとポークのスティックサンド



スイーツ イメージ②

【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
- ・コーヒーバリエーション 5種



セイボリー イメージ

「JUICY Melon Afternoon Tea」概要

期間：2023年5月1日(月)～6月30日(金)

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 Marriott ホテル Lounge & Dining G

TEL：03-5488-3929 URL：<https://g.tokymarriotthotel.com/afternoon-tea>

【千葉アクアメロンについて】

フルーツの王様の呼び声高いマスクメロンの品種の一つで、千葉県特産のブランド品種です。温室内の温度や水分の調整、上げ床栽培など細かな部分までこだわる栽培方法で育て上げ、1本の苗木から収穫できるのはたった1個のみ。そのため栄養分を十分に吸収し皮近くまでメロンのみずみずしさと夏場にはおよそ16度の糖度を誇る華やかな甘みが行き渡り、なめらかな食感と立ち上る上品で甘い香りをお楽しみいただけます。

■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、引き続き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】

- ・トイレや水道など、共有スペースへのアルコール消毒液の設置
- ・テントやアウトドアリビング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

【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】

- ・手指のアルコール消毒、咳症状のあるゲストへのマスク着用のご協力
- ・ホテル核施設の検温実施 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、600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、ゲストがリラクセスし、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：高井・南條

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