

Press Release

2020年11月25日

琵琶湖マリオットホテル

滋賀県産いちご「蜂蜜いちご」の濃厚な甘みと香りを堪能
パティシエこだわりのいちごスイーツが並ぶアフタヌーンティー
ストロベリーアフタヌーンティー
「Strawberry Afternoon Tea」を発売

期間：2021年1月4日（月）～4月30日（金）

場所：レストラン「Grill & Dining G」
グリル ダイニングジ



琵琶湖マリオットホテル（滋賀県守山市今浜町、総支配人：八田 徹）では、2021年1月4日（月）～4月30日（金）の期間、ホテル12階のレストラン「Grill & Dining G」にて、とろけるように甘い滋賀県草津の新ブランドいちご「蜂蜜いちご」を使用したアフタヌーンティー「Strawberry Afternoon Tea」を発売いたします。

15度以上の糖度を持つ滋賀県産いちご「蜂蜜いちご」を取り入れたアフタヌーンティー。農園独自の肥料を使い有機栽培で育てられ、丁寧に朝摘みされたいちごは、バランスの取れた濃厚な味わいと蜂蜜のような甘さが特徴です。ホテルパティシエが見た目の華やかさにもこだわったいちごスイーツは、甘みが詰まったジューシーないちごの魅力を引き出し、最後まで美味しく召し上がっていただけるよう一品一品に個性を持たせた7品が並びます。焼きたてのスフレやスコーン、紅茶には特製のジャムを加えて、いちごの華やかな香りもお楽しみいただけます。セイボリーには蜂蜜や発酵食品など、いちごと相性の良い食材を取り入れたアイテムを揃え、いちごづくしのスイーツタイムを演出いたします。

とろけるように甘いいちごのアフタヌーンティーで、優雅な午後のひとときをお過ごしください。

■「Strawberry Afternoon Tea」について

冬から春にかけて旬を迎える、滋賀県産いちご「蜂蜜いちご」を使用したストロベリーアフタヌーンティー。スタンドには、濃厚ないちごの味わいを存分にご堪能いただけるよう工夫を凝らしたスイーツとセイボリーが並びます。全8品のスイーツは、蜂蜜いちごを、食感・香りそれぞれでお楽しみいただけるアイテムなどをラインナップ。レモンや近江抹茶などを取り入れた個性溢れるアイテムを揃え、いちごの甘み・酸味を引き立てます。セイボリーには、甘さと酸味を併せ持ついちごと相性の良い食材を取り入れた全4品をご用意。滋賀県内に蔵元を持つ藤居本家の酒粕を使ったケーキサレは、酒粕の塩味と蜂蜜・ホイップクリームの甘みがマッチする特徴的な一品です。紅茶にはごろっと果肉感が残るいちごジャムを加えて、ロシアンティーにしてお楽しみいただけます。いちごを主役にシェフ・パティシエがこだわり尽くした、ストロベリーアフタヌーンティーをお楽しみください。

メニュー：

【スイーツ】（8種類）

- ・いちごとレモンのガトー
- ・焼き立てスフレいちごのアイスクリーム添え
- ・ベリーベリーと紅茶のムース
- ・いちごとアドベリーのショットグラス
- ・いちごチーズクレープ
- ・いちごショートケーキ
- ・近江抹茶サブレ
- ・スコーン、いちごジャム

【セイボリー（軽食）】（4種類）

- ・酒粕と林檎のケーキサレ
- ・近江牛リエットとジャガイモのファルス
- ・近江鶏コンフィとクリームチーズのロールサンド
- ・近江冬野菜の自家製ピクルス

【ドリンク】＜銘柄変更自由＞

- ・スペシャリティ「ロイヤルミルクティー」
- ・Mighty Leafティーセレクション9種
- ・中国茶
- ・コーヒー

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。



「蜂蜜いちご」について

滋賀県草津市「ストロベリーファクトリー」（ホテルより車で約30分）で栽培されている、草津の新ブランドいちご。農園独自の肥料を用いて有機栽培で育て、完熟状態となったところを1粒1粒丁寧に目利きし朝摘みしているため、15度の高い糖度を持ち、口に含むと濃厚ないちごの甘みを感じることが出来ます。受粉のため、ハウス内に放つミツバチにも自社で育てているこだわりを持ち、苗の生育リズムと合わせてバロック音楽をかけるなど、豊潤な果肉となるために様々な工夫が凝らされています。



「Strawberry Afternoon Tea」概要

期間： 2021年1月4日（月）～4月30日（金）
時間： 13:00～15:00（L.O.）
場所： ホテル12階レストラン「Grill & Dining G」
料金： 1名様 4,600円

※前日17時までの事前予約制となります。

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※表示料金は消費税・サービス料（10%）込みの料金です。



<ご予約・お問い合わせ先>

琵琶湖マリオットホテル Grill & Dining G

TEL：077-584-2150 URL：<https://www.biwako-marriott.com/restaurant/>

【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】

琵琶湖マリオットホテルでは、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」に取り組む当社ガイドラインを遵守し、ホテル運営を行っております。

- ・チェックイン時、フロントカウンター以外のスペース活用などによる混雑緩和
- ・レストラン入店人数制限やテーブル間隔を広げた混雑緩和
- ・ご予約時やご来館時の検温、健康チェックシートのご記入など、お客様へ体調チェックのご協力 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 <https://www.biwako-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、550 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、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト（SPG）に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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）

琵琶湖マリオットホテル 広報担当：川上

TEL：077-585-6100 FAX：077-584-2100 E-mail：press@biwako-marriott.com