

Press Release

2021年12月2日

琵琶湖マリオットホテル

スイーツからセイボリーまでいちごづくしの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

滋賀県産ブランドいちご「蜂蜜いちご」の濃厚な甘みと香りを存分に堪能

期間：2022年1月8日(土)～4月30日(土)

場所：レストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」



イメージ

琵琶湖マリオットホテル(滋賀県守山市今浜町、総支配人：佐々木一郎)では、2022年1月8日(土)～4月30日(土)の期間、ホテル12階のレストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、コクのある甘さと酸味が絶妙な滋賀県草津のブランドいちご「蜂蜜いちご」を使用したアフタヌーンティー「ストロベリーアフタヌーンティーStrawberry Afternoon Tea」を発売いたします。

糖度15度以上を持つ滋賀県産のブランドいちごで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の「蜂蜜いちご」をふんだんに使用したアフタヌーンティー。有機栽培で育てられ丁寧に朝摘みされたいちごを農家から直接仕入れ、琵琶湖マリオットホテルでしか味わえないアフタヌーンティーに仕上げました。また、ホテルパティシエがこだわる、フレッシュいちごの爽やかな甘さを引き立てるスイーツ8品が並ぶほか、セイボリーにもマリネやソースなど「蜂蜜いちご」を随所に取り入れ、いちごづくしのアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

眼前に広がる琵琶湖を眺めながら、華やかないちごスイーツが並ぶアフタヌーンティーで、心躍るティータイムのひとつをお過ごしください。

ストロベリーアフタヌーンティー

■「Strawberry Afternoon Tea」について

冬から春にかけて旬を迎える、滋賀県産ブランドいちご「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。濃厚ないちごの味わいを存分にご堪能いただけるよう、シェフのこだわりと工夫が詰まったスイーツとセイボリーが並びます。スイーツは、いちごの甘さを引き立てるトンカ豆のクリームに爽やかな早春の風味を感じる「いちごとトンカ豆のクレープ」や、いちご本来の甘さを存分にお楽しみいただける「いちごのベリーベリーグラス」など全8品。セイボリーには、新嘗祭の御神酒を宮中へ献上している蔵元「藤居本家」の近江酒大吟醸の酒粕や近江牛などの地元食材に「蜂蜜いちご」を取り入れ、いちごづくしのラインナップをご用意いたします。また、オプションで濃厚ないちごの甘さが詰まった、いちごのボンボンショコラとダークチョコレートにドライフルーツをトッピングしたマンディアンをお持ち帰りいただけます。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）

- ・ いちごショートケーキ
- ・ いちごとピスタチオのガトー
- ・ いちごとグレープフルーツのゼリー
- ・ いちごバターサンドクッキー
- ・ いちごとトンカ豆のクレープ
- ・ いちごチョコレート
- ・ いちごのベリーベリーグラス
- ・ スコーン いちごジャム クロテッドクリーム

【セイボリー（軽食）】（4種類）

- ・ いちごのマリネと近江酒大吟醸酒粕のムース
- ・ いちごジャムとフォアグラ入りポークパテのタルティエヌ
- ・ いちごスペイン産生ハム モッツアレラチーズのカプレーゼ
- ・ いちごソース 近江牛のクロケット

【ドリンク】< 銘柄変更自由 >

- ・ ロンネフェルトティーセレクション(10種)
- ・ コーヒー

【オプション（別料金）】

いちごのボンボンショコラ&マンディアンのショコラセット

※ショコラセットはお持ち帰り用で用意いたします。

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。



イメージ



オプション「ショコラセット」

「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： 2022年1月8日（土）～4月30日（土）
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： 「Strawberry Afternoon Tea」
1名様 5,000円
「いちごのボンボンショコラ&マンディアンショコラセット」
1個 1,500円



イメージ

※前日17時までの事前予約制となります。

※表示料金は消費税・サービス料（10%）込みの料金です。

※2022年2月14日（月）～18日（金）は設備点検の為全館クローズさせていただきます。

<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、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.biwako-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](https://www.facebook.com/marriott) や [Twitter](https://twitter.com/marriott) (@marriott)、[Instagram](https://www.instagram.com/marriotthotels) (@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](https://www.marriott.com/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