

東京マリオットホテル

都会のオアシス・品川御殿山の自然を愛でながら頬張る“秋のお楽しみ”

アフタヌーンティー オータムトリーツ
「Afternoon Tea -Autumn Treats-」を発売

シーズナルスイーツ2種も提供開始

期間：2022年9月1日(木)～11月30日(水)

ラウンジ ダイニング ジー ベストリー ベーカリー ジー ジー コー
場所：Lounge & Dining G、Pastry & Bakery G G Co. (ホテル1階)



Afternoon Tea -Autumn Treats- 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9月1日(木)～11月30日(水)の期間、ホテル1階レストラン「ラウンジ ダイニング ジーLounge & Dining G」にて実りの秋をテーマにした「アフタヌーンティー オータムトリーツAfternoon Tea -Autumn Treats-」を提供いたします。

都会の中でも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。今秋は“いもくりかぼちゃ”を筆頭にぶどうや梨、柿など、たくさんの食材が旬を迎えるこの季節に、“Autumn Treats”をテーマとしたスイーツ・セイボリーをご用意しました。旬の味わいをシンプルにお楽しみいただけるかぼちゃのクレームブリュレや洋梨のムースなどに加え、どんぐりを模ったショコラや落ち葉でかくれんぼを楽しむリスに見立てたクッキーなど、遊び心を忍ばせた見た目にも秋を楽しめるスイーツが並びます。また、お食事の最後にご用意する季節のスペシャリテは秋の味覚を最大限に楽しんでいただきたいというパティシエの思いが込められたデザートが登場。10月15日(土)までは「シャインマスカットのパフェ」、10月16日(日)以降は「しぼりたてモンブラン」をお楽しみいただけます。

やわらかく心地よい陽光さしこむアトリウムのもと、緑がだんだんと秋色に染まる御殿山の豊かな自然を愛でながら過ごす寛ぎのティータイムを、東京マリオットホテルでお楽しみください。

■「Afternoon Tea -Autumn Treats-」について

“実りの秋のお楽しみ”をテーマにしたアフタヌーンティー。スイーツスタンドには甘くみずみずしいシャインマスカットが詰まったショートケーキやビビッドなカラーが目目を引く紫芋のモンブラン、落ち葉でかくれんぼをするリスの姿を模ったキュートなメープルクッキーなど8品が並びます。セイボリーは、甘酒で素材の甘みを引き出したかぼちゃのポターージュなど4品をご用意。お食事の最後には季節のスペシャリテをできたてで。夏の暑さが名残る初秋には大粒のシャインマスカットをたっぷり贅沢に使用したパフェを、濃厚な甘みが恋しくなる10月中旬からはフランス産のマロンペーストとイタリア産の焼ペーストをブレンドし香ばしく芳醇な風味が口いっぱい広がるしぼりたてのモンブランをお持ちします。アイテムの随所にパティシエとシェフのこだわりが散りばめられた“Autumn Treats”を堪能するティータイムをどうぞ。

メニュー

【スイーツ】

- ・シャインマスカットのショートケーキ
- ・紫芋のモンブラン
- ・洋梨のムース 柿と巨峰のジュレ
- ・どんぐりを模ったヘーゼルナッツのボンボンショコラ
- ・かぼちゃのクレームブリュレ
- ・ナッツとドライフルーツを乗せたメープルクッキー
- ・さつまいものシナモンスティック メープルシロップディップ
- ・いちじくと栗のスコーン いちじくのジャム



スイーツ イメージ

【軽食（セイボリー）】

- ・かぼちゃと甘酒のポターージュ
- ・栗をしのばせたファラフェル
- ・マッシュルームのピンチョス
- ・ディル香るスティックサンド



セイボリー イメージ

【Enfin】

- ・【9月1日(木)～10月15日(土)】 シャインマスカットのパフェ
- ・【10月16日(日)～11月30日(水)】 しぼりたてモンブラン

【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



シャインマスカットのパフェ イメージ

「Afternoon Tea -Autumn Treats-」 概要

期間：2022年9月1日(木)～11月30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

爽りの秋の味わいに、異なるお茶の香りを合わせたシーズナルスイーツ。暑さも和らぎ深まりゆく秋を表現した2種類をお届けします。ちょっとしたお持たせや自分へのご褒美スイーツなど、寛ぎのひとつときに華やぎを添えるティータイムにどうぞ。



◆コロン ¥600 (写真右)

カシスのジュレとほうじ茶のブリュレを栗のムースで包み込んだ、コロンと丸みを帯びたフォルムがかわいらしい一品。カシスの爽やかな酸味と栗のこっくりとした甘みが互いを引き立てあい、ほうじ茶の香ばしさが芳しく広がる香りと味わいのハーモニーをお楽しみください。

◆アールグレイのオペラ ¥550 (写真左)

ガナッシュやビスキュイ、バタークリームなどを7層に重ねて仕上げた紅茶とチョコレートのケーキです。バタークリームにアールグレイを忍ばせ、チョコレートの濃厚な甘みの中に爽やかな紅茶の香りが広がる軽やかで上品な味わいに仕上げました。

期間：2022年9月1日(木)～11月30日(水)

時間：10:00～20:00

場所：ペストリー&ベーカリー GGCo.

※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>

東京マリオットホテル Pastry & Bakery GGCo.

TEL: 03-5488-3929 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