

東京マリオットホテル

まるで雲のようなふわふわ食感で涼を感じる夢心地

トウキョウマリオットシェイプアイス

「Tokyo Marriott Shave Ice」を発売

～旬のごろごろフルーツと共に～

期間：2023年7月1日(土)～8月31日(木)

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



「Tokyo Marriott Shave Ice」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7月1日(土)～8月31日(木)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて旬のマンゴーと桃を贅沢に使用した「Tokyo Marriott Shave Ice」を発売いたします。

東京マリオットホテルの今年のかき氷は、ほんのりとミルクの甘みを感じる雲のようなふわふわとしたくちどけのシェイプアイスに、たっぷりごろごろと食べ応えのある季節のフレッシュフルーツと口いっぱいに香りが広がる濃厚なフルーツソースを合わせた「Tokyo Marriott Shave Ice」。この季節旬を迎えるマンゴーと桃の2種のフレーバーでご提供します。マンゴーは芳醇な香りと甘味と酸味のバランスが抜群の沖縄産の旬のマンゴーを。桃は柔らかな果肉とほどよい甘さが特長の“白鳳”などの山梨県産の桃や、締まった果肉とジューシーさが特長の“あかつき”をはじめとした福島県産の桃など食感の異なる桃を、それぞれの最も旬の時期にあわせてご提供します。

真夏の太陽のもと、自然豊かな御殿山庭園に囲まれた東京マリオットホテルで涼やかなひとときをお過ごしください。

## ■Tokyo Marriott Shave Iceについて

瞬間凍結したミルクをふわふわに削ったシェイブアイスに、フルーツソースとフレッシュフルーツをごろごろ贅沢にあしらった夏限定の贅沢なスペシャルデザート 2 種をお届け。うだるような暑さを癒す、季節ならではの味わいをお楽しみください。

### ◆桃

みずみずしくやさしい甘みの桃の果汁をふんだんに使用したソースに、大ぶりにカットしたフレッシュな桃をあしらいました。期間の前半は芳醇な甘みと柔らかな果肉が特長の山梨県産の桃を、後半はしっかりした果肉にすっきりとした果汁が特長の福島県産の桃を使用し、異なる桃のおいしさをお楽しみいただけます。



### ◆マンゴー

甘みとほどよい酸味がマッチしたマンゴーとパッションフルーツのソースに、ふくよかな香りと甘み・酸味のバランスが抜群な沖縄県産マンゴーを添えてご用意しました。やさしい味わいのミルクのシェイブアイスと濃厚なマンゴーが織りなす夏らしい味わいをどうぞ。



期間：2023 年 7 月 1 日(土)～ 8 月 31 日(木)

時間：10:00～20:00

場所：Lounge & Dining G

料金：¥ 2,500

※上記料金は消費税・サービス料込みの料金です。

※時間は変更となる場合があります。

### <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://q.tokyomarriotthotel.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、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](http://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](http://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](mailto:press@tokyo-marriott.com)