

東京マリオットホテル

ぶどうを主役に、秋の味覚を頬張る至福のひと時を

アフタヌーンティー オータムフルーツバスケット

「Afternoon Tea -Autumn Fruits Basket-」を発売

期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)

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



Afternoon Tea -Autumn Fruits Basket- (10-11月)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9月1日(金)～11月30日(木)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて秋の味わいを心ゆくまで堪能いただける「Afternoon Tea -Autumn Fruits Basket-」を発売いたします。

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。秋のテーマは旬の食材が豊富な実りの秋をイメージした「Autumn Fruits Basket」。秋を代表するフルーツのぶどうを主役に、栗や柿・紫芋など秋に旬を迎える食材をふんだんに用いたスイーツ・セイボリーがテーブルを彩ります。ショートケーキやパフェなどスイーツの一部にはパティシエが厳選したぶどうを使用。9月は大きめでみずみずしい果汁と芳醇な甘みが特長のナガノパープル、10-11月は爽やかな甘味とライトグリーンが目にも鮮やかなシャインマスカットと、それぞれの品種で一番おいしい時期をパティシエが見極め提供いたします。他にもどんぐりを模ったボンボンショコラや巨峰のブランマンジェなどシックなビジュアルに仕立てた9品がラインアップ。セイボリーは、栗を添えたキッシュやケイジャンでスパイシーに仕上げた紫芋のコーンなど4品をご用意しました。

“実りの秋”の言葉の通り旬の食材をふんだんに用いたスイーツ・セイボリーとともに、都会の喧騒から離れ落ち着いた御殿山の地で、季節の美食を瀟洒に楽しむティータイムを東京マリオットホテルでお過ごしください。

## ■「Afternoon Tea -Autumn Fruits Basket-」について

ぶどうを主役に、秋に旬を迎えるさまざまな食材を用いて“実りの秋”を表現したアフタヌーンティー。くちどけの良いシャンティクリームとぶどうを重ね合わせたショートケーキや、ぶどうのジュレやチーズクリームのレイヤーが目を惹くフォトジェニックなパフェなどには、パティシエが厳選したぶどうを月替わりで使用。素材のみずみずしく極上な美味しさを余すことなく引き出すパティシエのこだわりが随所に散りばめられています。そのほかフルーツバスケットに見立てたタルトや秋のフルーツを混ぜ込んだムースなど、素材そのものをシンプルに楽しむスイーツも。アフタヌーンティーの定番アイテムのスコーンは卵不使用の生地に柿と栗を練り込みしっとりと焼き上げ、柿とメープルシロップを合わせたコンフィチュールを合わせることで上品な甘さに。セイボリーは、トリュフが香るクリーミーな秋茄子のスープや、秋らしいカラーが目を惹くスモークサーモンのサンドイッチなど4品が並びます。味わい豊かな秋の味覚を頬張る、至福の午後のひとときをどうぞ。

### メニュー

#### 【スイーツ】

- ・ナガノパープル (9月) /シャインマスカット (10-11月) のショートケーキ
- ・ナガノパープル (9月) /シャインマスカット (10-11月) のレイヤードパフェ
- ・ナガノパープル (9月) /シャインマスカット (10-11月) と秋のフルーツタルト
- ・どんぐりを模ったヘーゼルナッツのボンボンショコラ
- ・栗とカシスのマカロン
- ・ナガノパープル (9月) /シャインマスカット (10-11月) と秋のフルーツのレアチーズムース
- ・巨峰のブランマンジェ
- ・アーモンドとピスタチオのキャラメルサブレ
- ・柿と栗のスコーン メープルと柿のコンフィチュール添え



スイーツ(9月) イメージ①

#### 【軽食 (セイボリー)】

- ・トリュフ香る秋茄子とポテトのポタージュ
- ・ケイジャンスパイスの紫芋コーン
- ・林檎のキッシュ 栗の赤ワイン煮を添えて
- ・パンプキンクリームとスモークサーモンのスティックサンド



スイーツ(9月) 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

### 「Afternoon Tea -Autumn Fruits Basket-」概要

期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)

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://q.tokyomarriotthotel.com/afternoon-tea>

## 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