

東京マリオットホテル

旬のいちご「紅ほっぺ」とピスタチオの出会いに、心ときめく春のティータイム

ストロベリー ピスタチオアフタヌーンティー

「Strawberry & Pistachio Afternoon Tea」を発売

期間：2024年3月1日(金)～4月30日(火)

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



Strawberry & Pistachio Afternoon Tea イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人^{なおすけ}佐藤巨輔）では、2024年3月1日(金)～4月30日(火)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて真っ赤に輝くいちご「紅ほっぺ」とピスタチオが主役のスイーツを楽しむ「ストロベリー ピスタチオアフタヌーンティー」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。甘みと程よい酸味が絶妙ないちご「紅ほっぺ」と、“ナッツの女王”の異名を持つピスタチオを主役に迎え、それぞれの味わいを存分に堪能するスイーツ・セイボリーがテーブルに並びます。スイーツはいちごの断面が目を惹くフレジェやピスタチオと紅ほっぺのミニパフェ、ピスタチオの食感を楽しむリーフパイなど8種をご用意。香ばしく風味とコクが豊かなピスタチオと、甘酸っぱい「紅ほっぺ」が織りなす見た目も味わいもうらかな春を感じるラインアップです。セイボリーは、春の菜園をイメージしたサラダやピンク色がかわいらしいヴィシソワーズなど4品が並びます。

都会の喧騒から離れ落ち着いた春めく御殿山の地で、いちごの赤にピスタチオグリーンが映える華やかなティータイムをお楽しみください。

■「Strawberry & Pistachio Afternoon Tea」について

大粒で甘みのある静岡県産「紅ほっぺ」と、濃厚な味わいのピスタチオが織りなす甘美な味わいを満喫いただくアフタヌーンティー。うららかな春の柔らかな陽光さすアトリウム空間で、至福の甘いひとときをお楽しみください。

メニュー

【スイーツ】

<上段>

紅ほっぺ&ピスタチオのパフェ	フレッシュの紅ほっぺにいちごのソース・シャンティクリーム・いちごのジュレ・ピスタチオクリームを重ねました。
紅ほっぺとピスタチオのフレジェ	紅ほっぺの断面とピスタチオグリーン生地に加えクリームが目目を惹くフレジェは、東京マリオットホテル春のアフタヌーンティーのシグネチャーアイテムです。
ムースフレーズピスターシュ	ピスタチオと自家製プラリネを混ぜ込んだタルト生地に、控えめな甘さのいちごのムースを合わせました。
ピスタチオといちごのボンボンショコラ	真っ赤に輝くボンボンショコラ。中はピスタチオのガナッシュといちごのソースの二層仕立てになっています。



スイーツ イメージ①

<下段>

紅ほっぺのロールケーキ	紅ほっぺのクリームをピンクのスポンジ生地で巻き上げたキュートなロールケーキです。
マカロン ピスターシュフレーズ	ライトグリーンのマカロンでいちごのガナッシュをサンド。トップにあしらったドライのいちごのスライスが印象的です。
ピスタチオのリーフパイ	細かく砕いたピスタチオの食感とカソナードの風味が楽しめるリーフパイです。
ラズベリースコーン いちごとラズベリーのコンフィチュール添え	卵不使用ながらしっとりとした食感を生み出すよう原料からこだわり抜いたスコーンにラズベリーを練り込みました。甘酸っぱいいちごとラズベリーのコンフィチュールとともにどうぞ。



スイーツ イメージ②

【軽食（セイボリー）】

春野菜と海老のサラダ	春野菜のアスパラガス・春キャベツにモッツァレラチーズと海老を合わせた、春の菜園をイメージしたサラダです。
生ハムとラズベリークリームのスティックサンド	ラズベリー風味のクリームチーズに生ハムを合わせたサンドウィッチ。
ビーツとジャガイモのヴィシソワーズ	ビーツでほんのりピンクに色づいた、冷製のヴィシソワーズです。
いちごとトマトのタルティーヌ	オリーブのケーキサレにいちごとトマトをかわいらしく添えた一品です。



セイボリー イメージ

【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

Strawberry & Pistachio Afternoon Tea 概要

期間：2024 年 3 月 1 日(金)～4 月 30 日(火)

時間：13:00～／15:30～

場所：Lounge & Dining G

料金：1 名様 ¥7,500

※ご予約は2名様より2日前までの事前予約制となります。

※上記料金は消費税・サービス料が含まれています。

※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.tokyo.marriott.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をご覧ください。また、FacebookやX(旧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：高井・南條

TEL：03-5488-3913 E-mail：press@tokyo-marriott.com