

東京マリオットホテル

日本三大栗の中山栗モンブランが主役のヴィーガンスイーツが勢揃い

ヴィーガン モンブランアフタヌーンティー
「Vegan Mont Blanc Afternoon Tea」を発売

期間：2024年10月1日(火)～12月31日(火)

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



Vegan Mont Blanc 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:佐藤^{なおすけ}巨輔）では、2024年10月1日(火)～12月31日(火)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて植物由来の食材のみを用いて季節の味覚を堪能する「Vegan Mont Blanc Afternoon Tea」を発売いたします。

この秋に提供する「Vegan Mont Blanc Afternoon Tea」は、愛媛県の希少な「中山栗」を贅沢に使用した「ヴィーガンモンブラン」を主役に据えたスイーツ7種・セイボリー4種をご用意しました。スイーツは、ヴィーガンモンブランをショップでの販売サイズそのままにご提供するほか、自家製ビントゥバーのガナッシュを挟んだサブレスサンドや栗といちじくのスコーンなど、パストリーシェフ・石和^{いしわかさ}悟のヴィーガンスイーツへのこだわりが随所に散りばめられた品々がお皿を彩ります。セイボリーは、ガラムマサラの香りを添えたかぼちゃのポタージュや栗を用いたシチューなどが並び、季節を感じる秋らしい一品一品をご堪能いただけます。

暑さが落ち着き、爽やかな緑から秋色へと木々が変わりゆく御殿山庭園を望むアトリウム空間で、優雅なティータイムをお楽しみください。

ヴィーガン モンブラン アフタヌーンティー
 ■「Vegan Mont Blanc Afternoon Tea」について

【スイーツ】

<1st Plate>

中山栗のヴィーガンモンブラン	希少な愛媛県産の中山栗を贅沢に使用したモンブラン。豆乳のクリーム・香り高いバラのジャム・モリンガのサブレを中に忍ばせ、味わいや食感など、随所にこだわりが散りばめられたヴィーガン・グルテンフリーの逸品です。
ほうじ茶クリームとさつまいもの黒胡麻コーン	黒胡麻入りのサクサクしたワッフルコーンに豆乳ベースのほうじ茶のクリームを詰め、ダイス状のサツマイモを添えています。
甘酒スイートポテトのカップケーキ ダリア仕立て	味わいまろやかな甘酒とさつまいものやさしい甘みを感じるカップケーキ。上にはたんさい糖とヴィーガンバターのクリームでダリアを模したデコレーションを施しました。



スイーツ① イメージ

<2nd Plate>

かぼちゃのガナッシュサブレサンド	米粉やココナッツ、ヘンプシードなどを使用したさっくりとした食感のサブレ。かぼちゃの濃厚な味わいが広がるビントウバーのガナッシュクリームを挟みました。
季節のフレッシュフルーツとざくろのジュレ	ざくろのジュレにりんご・柿・洋なし・ぶどうを添え、さっぱりとした味わいに仕上げました。
りんごとシナモンのタルトタタン	ヴィーガンのタルト生地、大ぶりにカットしたシナモン香るりんごのキャラメリゼをたっぷりに乗せた一品。
栗といちじくのオーツミルクスコーン アップルジンジャーコンフィチュール添え	栗といちじくを練り込みしっとりと焼き上げたスコーン。生姜のアクセントが効いたりんごのコンフィチュールとともに楽しみください。



スイーツ② イメージ

【セイボリー】 <3rd Plate>

フムスのスティックサンド	中東でポピュラーなひよこ豆のペースト「フムス」を使用したサンドウィッチです。
プラントベースチキンと栗とクスクスのシチュー	大豆由来のヴィーガンチキンに、ほくほくした食感の栗とクスクスを合わせたシチュー。
カボチャと豆乳のポタージュ ガラムマサラのアクセント	鮮やかな黄色が目目を惹くえびすかぼちのスープは、ガラムマサラのアクセントを効かせてスパイシーに仕上げています。
りんごの赤ワイン煮とさつまいものガトー	赤ワインでじっくり煮込んだりんごとさつまいものペーストをかわいらしいケーキのように仕立てました。



セイボリー イメージ

【お飲み物】

- ・「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

※銘柄変更・おかわり自由

「Vegan Mont Blanc Afternoon Tea」概要

期間：2024年10月1日(火)～12月31日(火)

時間：13:00～／15:30～

場所：Lounge & Dining G

料金：1名様 ¥8,700 (税金・サービス料込)

※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。

※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.tokymarriotthotel.com/afternoon-tea>

パストリーシェフ いしわざとる 石和 悟

都内外4店舗のパティスリーにてスーシェフを歴任。2009年にリーガロイヤルホテル東京に入社後、フランスでの研修や専門学校の講師の経験などを経て6年間シェフパティシエを務める。2019年に東京マリオットホテルに入社後はパストリーシェフとしてアフタヌーンティーやクリスマスケーキなどホテルのデザート全般を担当するほか、若手スタッフの育成にも注力。製菓技術だけでなく、ホテルパティシエとしてのホスピタリティ精神を大切にすることをモットーとしている。



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 (@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