

東京マリオットホテル

幻の洋なし”ル・レクチェ”とキャラメルが織りなす甘いマリアージュ

クリスマスアフタヌーンティー ペア キャラメル

Christmas Afternoon Tea - Pear × Caramel -

期間：2024年12月1日(日)～2025年1月4日(土)

場所：Lounge & Dining G (ホテル1階)



Christmas Afternoon Tea -Pear x Caramel -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12月1日(日)～2025年1月4日(土)の期間、ホテル1階レストラン「^{ラウンジ ダイニング}Lounge & Dining G」にて幻の洋なし”ル・レクチェ”を味わう「^{クリスマスアフタヌーンティー ペア キャラメル}Christmas Afternoon Tea -Pear × Caramel -」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。今年も昨年に引き続き、高い糖度ととろけるような果肉、芳醇な香りが特徴的で、幻の洋なしとも呼ばれる”ル・レクチェ”を主役にしました。ル・レクチェに香ばしさとコクのある甘みを持つキャラメルを掛け合わせ、冬ならではのマリアージュをご堪能いただけるスイーツ・セイボリーがテーブルに並びます。スイーツには定番のショートケーキやスコーンのほかパフェやサブレスサンドなど、芳醇な甘い香りが特長のニューカレドニア産高級バニラビーンズを使用したキャラメルと”ル・レクチェ”との絶妙な味わいをご堪能いただけます。

都会の喧騒から離れ落ち着いた御殿山の地で、華やかなクリスマスシーズンを東京マリオットホテルでお楽しみください。

■ 「Christmas Afternoon Tea - Pear × Caramel -」 について

幻の洋なしとの呼び声高い新潟生まれの“ル・レクチェ”を主役に、甘く香ばしいキャラメルを各アイテムと掛け合わせたアフタヌーンティー。洋なしとキャラメルの甘い香りにとろけるような味わいを、御殿山の冬景色とともに楽しみください。

【ル・レクチェについて】

明治時代にフランスから新潟に導入された西洋梨の一種。気品漂うエレガントなシルエットから“西洋の貴婦人”と呼ばれています。また、果実のデリケートさや栽培方法の難しさから幻の洋なしとも言われています。強い甘みと桃のようなとろける舌ざわりが特長的で、12月に旬を迎えるフルーツです。

メニュー

【スイーツ】

<上段>

ル・レクチェのショートケーキ	定番のショートケーキはスポンジとル・レクチェを幾重にも重ねた層が印象的な一品です。
ル・レクチェとキャラメルバナラパフェ	ル・レクチェのキャラメリゼにキャラメルのクリーム、ル・レクチェのコンポート、キャラメルのジュレ、シャンティクリーム、ニューカレドニア産のバナラのクリームを重ねました。
洋なしのボンボンショコラ	キャラメルと洋なし2種のガナッシュが詰まった2層仕立てのボンボンショコラは、それぞれの濃厚な味わいと香りをお楽しみいただけます。
ル・レクチェのタルト	マダガスカル産バナラを使用したカスタード風クリームにル・レクチェのコンポートを乗せました。



スイーツ イメージ①

<下段>

ル・レクチェとキャラメルのムース	パプアニューギニア産バナラを使用したキャラメルクリームをさっぱりとした洋なしのムースで包み込んだ、洋なしのフォルムがかわいらしい一品です。
洋なしのクレームブリュレ	洋なしのピューレを混ぜ込んだクレームブリュレに、フレッシュのル・レクチェを添えています。
キャラメルバナラサブレスサンド	華やかな香りが特長的のニューカレドニア産バナラを使用したキャラメルバタークリームを、しっとりと焼き上げたサブレスで挟みました。
洋なし&キャラメルスコーン 洋なし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粉の配合からこだわり抜いたスコーンには、ドライの洋なしとキャラメルを練り込みました。バナラの香る洋なしのコンフィチュールとの絶妙な味わいもお楽しみください。



スイーツ イメージ②

【軽食（セイボリー）】

チーズマシュマロと生ハムチップ 塩キャラメルのアクセント	ほんのり甘味を感じるチーズのマシュマロに、生ハムと塩キャラメルの塩味を効かせています。
スモークチーズとターキーの スティックサンド	ターキーとスモークチーズを合わせた、まるやかな塩味が効いたサンドウィッチ。
野菜のケーキサレ ガトー仕立て	カボチャなどの根菜を生地に混ぜこんだケーキサレ。雪が降るクリスマスの華やかな街並みをイメージしました。
オマール海老のビスクスープ	スノードームを思わせるカダイフのなかに、海老の味わいを濃厚に感じるビスクスープを忍ばせた冬らしい一品です。



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

Christmas Afternoon Tea - Pear × Caramel -概要

期間：2024 年 12 月 1 日(日)～2025 年 1 月 4 日(土)

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>

東京マリオットホテル Lounge & Dining G

TEL：03-5488-3929 URL：<https://g.tokiomarriotthotel.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