

東京マリオットホテル

契約農園から直送の「スイーツに最高に合うマスクメロン」を楽しむ

メルティーメロンアフタヌーンティー
「Melty Melon Afternoon Tea」を発売

期間：2025年5月1日(木)～6月30日(月)

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



Melty Melon 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:佐藤巨輔^{なおすけ}）では、2025年5月1日(木)～6月30日(月)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて、ホテル専用の畑で育てた「スイーツに最高に合う」2種のマスクメロンを満喫する「Melty Melon Afternoon Tea」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。5月～6月の主役は高知県の契約農園から直送される2種のマスクメロンです。青肉は上品なアロマととろける舌触り、赤肉は爽やかな香りと緻密な食感、どちらも糖度14度以上の甘さを皮際までしっかりと楽しめます。特に生クリームと合わさることにより芳醇さとジューシーさが一層際立つという理由で「スイーツに最高に合うメロン」としてパティシエが自ら選定し、ティースタンドに並ぶ珠玉の品々に仕上げました。スイーツは、青肉マスクメロンの豊かな香りと生クリームの相性をダイレクトに感じられるショートケーキや、2種メロンの食べ比べを楽しめるタルトなど8品をご用意。セイボリーは、タラバガニのグリルを贅沢に添えたサラダや紅ズワイガニの旨味たっぷりのビスクなど、食欲そそる4品が並びます。

都会の喧騒から離れ、新緑きらめく御殿山の地で、2種のプレミアムマスクメロンを味わい尽くす至福のティータイムをお楽しみください。

■「Melty Melon Afternoon Tea」について

【スイーツ】

<上段>

| | |
|--------------------------------|--|
| 高知県産2種のマスクメロンパフェ | 2種のフレッシュのマスクメロンとメロンクリームが美しい層を成すミニパフェ。青肉マスクメロンのジュレとサクサクとしたフィヤンティエヌを添えました。 |
| 高知県産青肉マスクメロンのショートケーキ | 定番のショートケーキは青肉マスクメロンが主役。コクのある生クリームと合わさることにより一層際立つ芳醇さにご注目ください。 |
| 赤肉メロンと薔薇のボンボンショコラ | 赤肉メロンのガナッシュと薔薇が香るソースをホワイトチョコレートで閉じ込めました。 |
| 高知県産赤肉マスクメロンのジュレとココナッツのブランマンジェ | 赤肉マスクメロンのジュレ・ココナッツのブランマンジェを重ね、トップにフレッシュな赤肉メロンをあしらった爽やかな一品です。 |



Melty Melon Afternoon Tea イメージ

<下段>

| | |
|--------------------------------------|--|
| 高知県産青肉マスクメロンのエクレア | 青肉マスクメロンの上品な香りを引き立たせるよう、シンプルで口当たり軽やかなカスタードクリームを合わせました。 |
| 高知県産2種のマスクメロンのタルト | 2種のマスクメロンの食べ比べを満喫できるミニタルト。合わせるカスタードクリームも2種のメロン風味に。 |
| 高知県産赤肉マスクメロンとマスカルポーネのムース | フレッシュの赤肉マスクメロンをジュレで閉じ込め、濃厚なマスカルポーネのムースで包み込みました。メロンのフォルムがキュートな一品です。 |
| 赤肉メロンスコーン 山北みかんとアプリコットのコンフィチュール添え | ドライメロンを練り込み、見た目も可愛いメロンパン風に仕上げたスコーンはオリジナルの配合で卵不使用ながらしっとりとした食感を実現。高知県産の山北みかんとアプリコットのコンフィチュールとともにどうぞ。 |



スイーツ イメージ①



スイーツ イメージ②

【軽食（セイボリー）】

| | |
|----------------------------------|--|
| チェリートマトとパールモッツアレラのカプレーゼ 生ハム添え | 夏の定番であるカプレーゼをサフラン香るジュレで優しく包み込みました。 |
| 紅ズワイガニとオマールのビスク | 紅ズワイガニとオマール海老をじっくり煮込んだ旨味たっぷりのビスクです。 |
| スモークサーモンとかぼちゃクリームチーズのスティックサンド | スモークサーモンにまるやかなかぼちゃクリームチーズを合わせたサンドウィッチです。 |
| タラバガニのグリル オレンジカレーのサラダ | ココナッツミルクベースの優しいカレー風味のサラダにタラバガニのグリルを贅沢に添えました。 |



セイボリー イメージ

【紅茶またはコーヒー】 ※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

Melty Melon Afternoon Tea 概要

期間：2025 年 5 月 1 日(木)～6 月 30 日(月)

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.tokyomarriotthotel.com/afternoon-tea>

【契約農園・西島園芸団地のメロンについて】

昨年初起用した高知県産の赤肉メロンが好評を博したため、同年 12 月に東京マリオットホテルチームは高知県を訪れ、アフタヌーンティーに最適なメロンを探しました。西島園芸団地は高知県南国市に位置し、徹底した温度と湿度管理のもと高品質なメロンを一年中栽培しています。そこで生産されたマスクメロンの奥行きのある香りに魅了され、その場で専属農園契約を決定。ホテル専用のメロン畑で 12 月中旬から種まきをはじめ、約半年をかけて青肉・赤肉 2 種のプレミアムマスクメロンを丁寧に育て上げています。

Tropical
Nursery

西島

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