

報道関係各位

東京マリオットホテル
ハッピーハートアフタヌーンティー
Happy Heart Afternoon Tea 2018
with Häagen-Dazs

昨年よりグレードアップ

ハーゲンダッツ アイスクリームとのコラボレーションアフタヌーンティー第2弾

期間：2018年5月1日(火)～6月30日(土)

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人:飯田雄介）では、5月1日（火）～6月30日（土）の期間、ホテル1F「ラウンジ&ダイニングG」にてハーゲンダッツ ジャパン株式会社（東京都目黒区、社長：栗原信裕）とコラボレーションし、「ハッピーハートアフタヌーンティー 2018 with ハーゲンダッツ」を提供いたします。パティシエの匠の技と遊び心で作りに上げる東京マリオットホテルのアフタヌーンティーが、ハーゲンダッツが2018年1月より実施している「Happy Häagen Project —いっしょに食べれば、もっと幸せ。—」の世界観を表現。両ブランドのテーマカラーでもあるレッドとハートをモチーフに、さまざまな食感と味覚で楽しめる“食べて幸せ”なスイーツ&セイボリーをお届けします。そのほかにも、独創性豊かなバーテンダーが作り上げるハーゲンダッツアイスクリームを使用したオリジナルカクテルなども登場。都心の新緑に包まれる午後、開放感あふれるラウンジで至福のひとつときをお過ごしください。



ハッピーハート アフタヌーンティー（イメージ）

Happy Heart Afternoon Tea ハッピーハーゲン アフタヌーンティー

“幸せ”をテーマに、パティシエの遊び心あふれるスイーツがテーブルを飾ります。口の中に入れて3回「HAPPY」と言えたら願いが叶う!?という、スペインの伝統菓子「ポルボロン」にインスパイアされたキャンディスタイルのクッキーや、とろける幸せをお楽しみいただけるマシュマロとグレープフルーツのホットフルーツトーストなど、食感や味の違いがユニークなアイテムを取り揃えました。昨年ご好評を頂いたハーゲンダッツバニラアイスクリームに黒トリュフを混ぜ込んだラグジュアリーな逸品や、カットした断面にきれいなハートが現れたら「HAPPY!!」な気分になるマリオットレッドのチョコレートムースが、新たにオレンジフレーバーとなって登場。さまざまなハートが散りばめられた、マリオットとハーゲンダッツの世界をご堪能いただけます。

また、月替りで新作のハーゲンダッツ ミニカップの期間限定品をご用意。5月は2種類のチーズケーキアイスクリームが奏でる贅沢な味わいの「ダブルチーズケーキ」を提供いたします。食べれば幸せな気分になれるスイーツとセイボリーを、銘柄変更、おかわり自由の多彩なティーセレクションと共に初夏の陽光が差し込むラウンジでお楽しみください。

時 間： 13:00～17:00 (2部制)
料 金： 1名様 ¥4,500 (2名様より)
期 間： 2018年5月1日(火)～6月30日(土)



ハッピーハート アフタヌーンティー (イメージ)

《スイーツ》

- ・ハッピーハートポルボロン
- ・ローズとオレンジチョコレートのムース
- ・黒トリュフ入りアイスクリーム ポートワインのフルーツコンポート
- ・マリオットオリジナルカップケーキ イチゴのパン・ビー
- ・メルティマシュマロとルビーグレープフルーツトースト など
- ・期間限定ハーゲンダッツ ミニカップ

(※5月1日～5月31日はダブルチーズケーキ、6月も月替わりで新作商品が登場する予定です)

《セイボリー(軽食)》

- ・ハートのラビオリ トマトソース、ハートのスモークサーモン サンドイッチ など

《紅茶、中国茶またはコーヒー》

- ・ティーセレクション8種・コーヒーバリエーション5種・中国茶4種
※銘柄変更・おかわり自由です

ご注文の皆様に、ハーゲンダッツオリジナル コースターをプレゼントいたします。

Happy Cocktails with Häagen-Dazs ハッピーカクテル with ハーゲンダッツ

独創性豊かなバーテンダーが創り上げるハーゲンダッツ アイスクリームを使用した、心躍る和洋 2 種のカクテル。アフタヌーンティーと一緒に、またはディナータイムのデザートとしてお楽しみください。

期 間： 2018 年 5 月 1 日（火）～6 月 30 日（土）

時 間： 11:00～23:30

◇江戸ばにら feat.ハーゲンダッツバニラアイスクリーム

料 金：1,800 円

芋焼酎ベースにほうじ茶のシロップで香ばしさをプラスし、更にしょうゆを加えた一品。濃厚なハーゲンダッツバニラアイスクリームがとろけ、お好みで別添えの生姜シロップを足しながらお楽しみいただく和心あふれるカクテルです。



◇White Cadillac ホワイトキャデラック

料 金：1,500 円

ゴールデンキャデラックをアレンジしたカクテル。アブソルートバニラ、カカオリキュールをベースにハーゲンダッツ バニラアイスクリームを使用したマイルドなテイストに、黒胡椒、オレンジゼストをあしらいました。柑橘が初夏の爽やかさを演出します。



《ご予約・お問い合わせ先》

ラウンジ&ダイニング G TEL 03-5488-3929

Email : info@tokyo-marriott.com HP : <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/>

※表示料金には、消費税・サービス料 10%を加算させていただきます。

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

ハーゲンダッツについて

ハーゲンダッツは1961年にアメリカ・ニューヨークで誕生。厳選されたシンプルな素材を使い品質にこだわったアイスクリームを作っています。日本では1984年に販売を開始しました。お客様の期待を超えるフローズンデザートをお届けしお客様に喜びと感動（ハーゲンダッツ・モーメント）を提供することを目指しています。今年度より、ハーゲンダッツを1人で楽しむだけでなく、大切な人と一緒にゆっくり楽しんでいただきたいという思いから立ち上げた「Happy Häagen Project ーいっしょに食べれば、もっと幸せ。ー」（<https://www.haagen-dazs.co.jp/happyhaagen/>）を実施しています。

マリオットホテルについて

世界61以上の国々において500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、次世代の旅行者にきらめくような旅の体験を提供するべく、あらゆる面でおお客様の滞在を進化させています。仕事とプライベートを融合する傾向にある世界中の旅行者とより結びつきを強くするために、モバイルでの存在感を強化しています。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。マリオット・ホテルは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワード（ザ・リッツ・カールトン・リワードを含む）に参加しており、会員の方は、members.marriott.comでスターウッドプリファードゲスト（SPG）とアカウントがリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行が可能です。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。

本件に関する報道関係者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 黒田・小幡

E-mail: press@tokyo-marriott.com

東京都品川区北品川4-7-36 電話:03-5488-3913 FAX:03-5488-3903