

東京マリオットホテル

“カワイイピンク”であふれるスイーツ・セイボリーで桃を味わい尽くす

ピーチピンクアフタヌーンティー
「Peach PINK Afternoon Tea」を発売

期間：2023年7月1日(土)～8月31日(木)
場所：Lounge & Dining G (ホテル1階)



「Peach PINK 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）では、2023年7月1日(土)～8月31日(木)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて旬の桃を贅沢に使用した「Peach PINK 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。今夏は燦々と輝く太陽がまぶしい夏を代表するフルーツの桃をふんだんに使用し、ピンクをキーカラーにしたスイーツ・セイボリーがテーブルを彩ります。ショートケーキやピーチメルバなどスイーツの一部にはパティシエが厳選した桃を使用。期間の前半は柔らかな果肉とほどよい甘さが特長の“白鳳”などの山梨県産、後半は締まった果肉とジューシーさが特長の“あかつき”をはじめとした福島県産と、旬の異なる品種の桃を一番の状態で贅沢に味わってほしいというパティシエのこだわりが込められています。その他にも桃のフォルムをイメージしたボンボンショコラやシュークリームなどキュートなスイーツ9品がラインアップ。セイボリーは、清涼感あるバジルがアクセントになったパスタやピンク色がかわいらしいサンドイッチなど4品をご用意しました。

桃の花言葉でもある“あなたのとりこ”にふさわしくラブリーに仕上げた桃尽くしのスイーツで、桃に夢中になるひとときを東京マリオットホテルでお楽しみください。

■「Peach PINK Afternoon Tea」について

夏のフルーツの代表格・桃をふんだんに用いた、ピンクがキーカラーのキュートなアフタヌーンティー。ピンクのシャンティクリームと桃を重ね合わせたショートケーキや、ピンクと白のレイヤーが目を惹くピーチメルバにはパティシエが厳選した桃を使用。フレッシュな桃の極上な美味しさを余すことなく引き出すパティシエの技が光ります。シュークリームやボンボンショコラなど桃を模りラブリーさがあふれるスイーツも。アフタヌーンティーの定番アイテムのスコーンは生地には桃を練り込みアプリコットジンジャーのコンフィチュールと合わせることで、甘みと甘酸っぱさが共鳴し合う一品に仕上げました。セイボリーは、桃の甘みにヨーグルトの酸味を合わせた冷製スープや、かわいらしいピンクが目を惹くサンドイッチなど4品が並びます。甘美な桃の味わいにひたる、至福の午後のひとときをどうぞ。

メニュー

【スイーツ】

- ・フレッシュ桃のショートケーキ
- ・フレッシュ桃のピーチメルバ
- ・フレッシュ桃のフロマージュブランムース
- ・フレッシュ桃のコンポート&ブランマンジェ
- ・桃のシュークリーム
- ・桃のミニコーン
- ・桃の琥珀糖
- ・桃のボンボンショコラ
- ・ピーチ&アプリコットスコーン
アプリコットジンジャーコンフィチュールを添えて

【軽食（セイボリー）】

- ・桃とリゾーニ バジルの香り 生ハムチップ添え
- ・ブラックペッパーを効かせたポークリエットのボンボン
- ・ジャンボンブランとクリームチーズのサンドウィッチ
- ・桃とヨーグルトの冷製スープ

【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

「Peach PINK Afternoon Tea」概要

期間：2023年7月1日(土)～8月31日(木)

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。



スイーツ イメージ①



スイーツ イメージ②



セイボリー イメージ

<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>

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