

Press Release

2023 年 8 月 9 日

東京 Marriott ホテル

紅く色づく御殿山で収穫の秋をたしなむヴィーガンメニューが勢ぞろい

ヴィーガン アフタヌーンティー オータム

「Vegan Afternoon Tea -Autumn-」を発売

期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)

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



Vegan Afternoon Tea -Autumn- イメージ

東京 Marriott ホテル（東京都品川区、総支配人:佐藤 巨輔）では、2023 年 9 月 1 日(金)～11 月 30 日(木)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 Afternoon Tea -Autumn-」を発売いたします。

この秋に提供する「Vegan Afternoon Tea -Autumn-」は、秋の味覚の代名詞「芋栗南瓜」をはじめ、見た目も味わいも秋を感じられるスイーツ 8 種・セイボリー4 種をご用意しました。スイーツでは愛媛県の希少な「中山栗」を使用したモンブランや、スライスした大ぶりのドライアップルが目を惹くミニパフェに加え、どんぐりを模ったビントゥバーのチョコレートや、ダリアに見立てたヴィーガンバタークリームをトップに絞ったカップケーキなど秋を感じる品々がお皿を彩ります。セイボリーは、かぼちゃのスープにガラムマサラの香りを添えた一品やソイハムとさつまいもを合わせたサンドウィッチなどが並び、季節を感じる秋らしい一品一品をご堪能いただけます。

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

■「Vegan Afternoon Tea -Autumn-」について

ナッツ類や豆乳、てんさい糖、ヴィーガンバターなど、植物由来の食材を用いて豊かな風味を感じられるように仕上げたアフタヌーンティー。都心でありながら喧騒を離れ、広大な庭に囲われている開放的な立地でのお食事を楽しんでいただきたいという想いを込めて、「^{ガーデンパーティー}Garden Party」をコンセプトに季節ごとに四季折々のヴィーガンメニューをご提供しています。栗やぶどう、さつまいもなど秋に旬を迎える食材をふんだんに用いて「収穫の秋」をシックに表現したスイーツ 8 種とセイボリー4 種をご用意。食材からこだわり抜いた数々のアイテムはヴィーガン以外の方でもお気軽にお楽しみいただけます。

<メニュー>

【スイーツ】

- ・りんごとシナモンのレイヤードパフェ
- ・アールグレイのカップケーキ ダリア仕立て
- ・中山栗と紫芋のモンブラン
- ・さつまいもと栗のタルト
- ・栗といちじくのスコーン メープルシロップ添え
- ・秋のフレッシュフルーツとざくろのジュレ
- ・どんぐりを模ったナッツのピーントゥバーショコラ
- ・ヘーゼルナッツのクロワッサンロール



スイーツ① イメージ

【軽食（セイボリー）】

- ・さつまいもとソイハムのスティックサンド トリュフを添えて
- ・タイム香るりんごのキャラメリゼとフムスのガトー
- ・かぼちゃと豆乳のポタージュ ガラムマサラのアクセント
- ・ヴィーガンチキンと栗のトマトクリームシチュー



スイーツ② 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 Afternoon Tea -Autumn-」概要

期間：2023 年 9 月 1 日(金)～11 月 30 日(木)

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。



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://q.tokyomarriotthotel.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