

東京マリオットホテル

旬のいちご「紅ほっぺ」と自家製ビントゥバーチョコレートの

とろけるような甘いマリアージュ

ストロベリー ビントゥバーチョコレートアフタヌーンティー

**Strawberry & Bean-to-bar Chocolate Afternoon Tea**

期間：2024年1月5日(金)～2月29日(木)

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



Strawberry & Chocolate 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:<sup>なおすけ</sup>佐藤巨輔）では、2024年1月5日(金)～2月29日(木)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて真っ赤に輝くいちご「紅ほっぺ」とホテル自家製のビントゥバーチョコレートのマリアージュを楽しむ「Strawberry & Bean-to-bar Chocolate <sup>ストロベリー ビントゥバーチョコレート</sup> 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。1-2月は甘みと程よい酸味が絶妙ないちご「紅ほっぺ」と、ホテルでカカオマスの製造から手掛けるビントゥバーのチョコレートを主役に迎え、それぞれの味わいを存分に堪能するスイーツ・セイボリーがテーブルに並びます。スイーツは定番のショートケーキ、スコーンにはビントゥバーチョコレートを使用しているほか、紅ほっぺのおいしさをダイレクトに感じられるムースやタルトなど8種をご用意。パティシエがカカオの分量から味わいまで見極め作り上げたビントゥバーチョコレートと、甘酸っぱい「紅ほっぺ」が織りなす幸せを感じる味わいをお届けします。セイボリーはパイを割って楽しむボルシチ風の料理や根菜のケーキサレなど4品が並びます。

都会の喧騒から離れ落ち着いた御殿山の地で、いちごとチョコレートが織りなす美食に浸るひとときを東京マリオットホテルお楽しみください。

## ■「Strawberry & Bean-to-bar Chocolate Afternoon Tea」について

大粒で甘みのある静岡県産「紅ほっぺ」と、ホテルで一から製造するビントゥバーチョコレートが織りなす甘美な味わいを満喫いただくアフタヌーンティー。冬の柔らかな陽光さすアトリウム空間で、とろけるような甘さに溺れる格別なひとときをお楽しみください。

### 【ビントゥバー (Bean to Bar) とは?】

カカオ豆からチョコレートバーになるまで一貫して製造をおこなうことを指します。東京マリオットホテルではパティシエがカカオ豆の選定や配合・コンチング（攪拌）までをホテル内で行うことで、スイーツ一つ一つに合わせたおいしいチョコレート作りが可能となります。

### メニュー

#### 【スイーツ】

※★がついているアイテムにはビントゥバーチョコレートを使用しております。

#### <上段>

紅ほっぺ&チョコレートパフェ	フレッシュの紅ほっぺにいちごのソース・シャンティクリーム・いちごのジュレ・チョコレートソースを重ねたパフェ。
★紅ほっぺのチョコレートショートケーキ	定番のショートケーキはチョコレートのスポンジとクリームに紅ほっぺ、ビントゥバーのミルクチョコレートクリームを重ねた層が印象的な一品です。
★紅ほっぺとビントゥバーチョコレートのムース	艶やかなムースには、カカオ 58%のビントゥバーチョコレートを使用。センターに紅ほっぺのコンポートをしのばせています。
いちごのポップンチョコレート	いちごのガナッシュを詰めた、ロリポップを模したピンク色がキュートなチョコレート。トップに飾ったパチパチはじけるキャンディの食感も一緒にお楽しみください。



スイーツ イメージ①

#### <下段>

★ビントゥバーサブレサンド	ビントゥバーのチョコレートクリームをサンドしたサブレは、芳醇なカカオが口いっぱいに香る一品です。
マカロンフレーズ&ショコラ	ピンクのマカロンでチョコレートのクリームといちごのパートドフリュイをサンド。トップにあしらったドライのいちごのスライスが印象的です。
紅ほっぺの生チョコタルト	なめらかな口どけの生チョコレートに紅ほっぺを合わせたタルト。
★スコーンショコラ いちごとラズベリー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ビントゥバーのチョコレートを練り込みました。甘酸っぱいいちごとラズベリーのコンフィチュールとともにどうぞ。



スイーツ イメージ②

## 【軽食（セイボリー）】

ボルシチ風ビーフ煮込みパイ包み	香ばしく焼き上げたパイを割ると、牛肉のうまみがたっぷり詰まった真っ赤なスープが目見えます。
スモークサーモンのスティックサンド	スモークサーモンにポテトを合わせたサンドイッチ。
3種根菜のケーキサレ スパイスの風味を添えて	玉ねぎ・レンコン・ごぼうをつかったケーキサレ。ほんのり香るスパイスが食欲をそそります。
カブのムースとビーツのコンソメ	クリーミーなカブのムースに、コンソメ風味のビーツのソースを合わせました。



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

## Strawberry & Bean-to-bar Chocolate Afternoon Tea 概要

期間：2024 年 1 月 5 日(金)～2 月 29 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。

### <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.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](http://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](http://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](mailto:press@tokyo-marriott.com)