

## Press Release

2024 年 4 月 15 日

### 東京 Marriott ホテル

まぶしいビタミンカラーとトロピカルな味わいが勢ぞろい

ヴィーガンアフタヌーンティー サマー

## 「Vegan Afternoon Tea -Summer-」を発売

期間：2024年6月1日(土)～8月31日(土)

場所：Lounge & Dining G (ホテル1階)



Vegan Afternoon Tea -Summer- イメージ

東京 Marriott 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 6 月 1 日(土)～8 月 31 日(土)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「ヴィーガンアフタヌーンティー サマー」を発売いたします。

この夏にご提供する「Vegan Afternoon Tea -Summer-」では、トロピカルフルーツを主役に南国の楽園で楽しむ「Garden Party」をイメージしたスイーツ 8 種・セイボリー4 種をご用意しました。スイーツでは夏のきらめく太陽を思わせるパインアップルが印象的なミニパフェや、ひまわりの形に絞られたヴィーガンバターのクリームがキュートなマフィン。また、パティシエ自らヴィーガンバターや小麦粉などの原料をバランスよく配合させしっとりと焼き上げた自慢のスコーンなど、素材の選定から製法までこだわり抜いた 8 品が並びます。セイボリーは、ヴィーガンミートを使用したグラタンやパパイヤをまとったフムスなど、イエローやオレンジなどのビタミンカラーがまぶしい華やかなヴィーガンメニューをご堪能いただけます。

夏の陽光差す広大なアトリウム空間のもとで南国情緒にひたるティータイムを、東京 Marriott ホテルでお楽しみください。

■「**Vegan Afternoon Tea - Summer -**」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て、広大な庭に囲われた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、「<sup>ガーデンパーティー</sup>Garden Party」をコンセプトに四季折々のヴィーガンメニューを提供しています。

<メニュー>

【スイーツ】

<1st Plate>

トロピカルフルーツのレイヤードパフェ	パインアップル・マンゴー・パッションフルーツをふんだんに使用したミニパフェ。夏の太陽を思わせる、トップにあしらったドライのパインアップルが目を惹きます。
トロピカルフルーツタルト	ヴィーガンのタルト生地に、マンゴーやパパイヤなどのトロピカルフルーツを乗せカラフルに仕上げました。
塩こうじレモンマフィン ひまわり仕立て	味わいमारやかな塩こうじにレモンの酸味を効かせたマフィン。上にはてんさい糖とヴィーガンバターのクリームでひまわりを模したデコレーションを施しました。
マンゴーのショートケーキ	クリーム・スポンジ生地のイエローとマンゴーを重ねた層が印象的な、南国気分を味わえるショートケーキです。



スイーツ① イメージ

<2nd Plate>

ココナッツレモンクリーム ハーブサブレスサンド	米粉やココナッツ、ヘンプシード等を使用したさっくりとした食感のサブレで、ココナッツの甘い香りが広がる自家製のレモンクリームを挟みました。
薔薇を模ったフレッシュマンゴーと ミントジュレ	薔薇に見立てたフレッシュのアップルマンゴーにミントのジュレを添え、さっぱりとした味わいに仕上げました。
パパイヤのパートドフリュイ	パパイヤとてんさい糖のみのシンプルな原材料で作られたフランスの伝統菓子です。
ココナッツ&バナナのオーツミルクスコーン パッションフルーツ&マンゴーの コンフィチュール添え	ココナッツとバナナを練り込みしっかりと焼き上げたスコーン。パッションフルーツとマンゴーのコンフィチュールとともに、トロピカルな味わいをめいっぱいご堪能ください。



スイーツ② イメージ

## 【セイボリー】 <3rd Plate>

ヴィーガンエッグとソイハムのスティックサンド	ヴィーガンエッグと大豆ミートのハムのサンドウィッチに、酸味のアクセントとしてクランベリーを添えました。
サフラン風味のヴィーガンミートグラタン	大豆由来のヴィーガンミートに、ヴィーガンデミグラスソースを合わせたサフラン風味のグラタンです。
ゴールドラッシュの冷製スープ キャロットゼリー添え	芳醇な香りと甘味が凝縮したコーン「ゴールドラッシュ」のスープとキャロットゼリーのツートンカラーがかわいらしい一品。
フムスとパイアの彩りサラダ タルト仕立て	フムスにスライスしたパイアを華やかにまとわせ、タルト仕立てでご用意しました。



セイボリー 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 - Summer -」 概要

期間：2024年6月1日(土)～8月31日(土)

時間：13:00～/15:30～

場所：Lounge & Dining G

料金：1名様 ¥8,700

※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。

※表示料金には消費税・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.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](http://www.MarriottHotels.com)をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott)やX (旧Twitter) (@marriott)、[Instagram](https://www.instagram.com/marriotthotels) (@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](https://www.marriott.com/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の詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](https://www.marriott.com/bonvoy)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