

東京マリオットホテル

濃厚な甘さが特徴のブランドいちごと自家製ビントゥバーチョコレートのマリアージュ

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：2025年1月5日(日)～2月28日(金)

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



Strawberry & Bean to bar 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:佐藤巨輔）では、2025年1月5日(日)～2月28日(金)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて、濃厚な甘さが特徴のブランドいちご「あまりん」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 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、練乳いらずといわれるほど甘みが強いブランドいちご「あまりん」と、ホテルでカカオマスから製造を手掛けるビントゥバーのチョコレートを主役に据え、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「あまりん」のおいしさをダイレクトに感じられるパフェやタルトをはじめ、ビントゥバーのチョコレートをふんだんに使用したムースやサブレなど8種がラインナップ。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「あまりん」が織りなす至福の味わいをお届けいたします。セイボリーはレッドカラーが目をはひくマンハッタンスタイルのクラムチャウダーや野菜のケーキサレなど4品をご用意いたしました。

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でお楽しみください。

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

大粒で甘みの強い埼玉県産ブランドいちご「あまりん」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。

【「あまりん」について】

2016年に埼玉県農業技術研究センターで育成された、埼玉県オリジナルのいちご品種。2024年2月に開催された第2回いちご選手権において最高金賞を受賞しました。食べた瞬間に際立つ強い甘みとほのかな酸味が特徴。果実の色ツヤが美しく、鮮やかな赤色が映える見た目の良さも魅力的です。

【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】

<上段>

あまりんのチョコレートパフェ	フレッシュのあまりんにいちごのジュレ・ビントゥバーチョコレートのクリーム・ココアのスポンジ生地・細かく砕いたあまりんを混ぜ込んだいちごのソースを重ねたブラウン×レッドの層が印象的なパフェ。
あまりんとビントゥバーチョコレートのショートケーキ	定番のショートケーキはココアのスポンジ生地とビントゥバーのミルクチョコレートクリーム、あまりんを重ねました。
ビントゥバーチョコレートムース	目にも鮮やかなマリオットレッドのムースには、カカオ62%のビントゥバーチョコレートを使用。中にあまりんのコンポートをしのばせています。
ビントゥバーミルク・ポップンチョコレート	ビントゥバーのミルクチョコレートガナッシュを詰めた、ロリポップを模した形がキュートなチョコレート。トップにカカオニブとドライのフランボワーズをあしらいました。



スイーツ イメージ①

<下段>

ビントゥバーサブレスサンド	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、芳醇なカカオの風味が口いっぱいになる一品です。
あまりんとビントゥバーチョコレートプリン	ミルクとチョコレートのコク深さとあまりんのフルーティーな味わいが絶妙な逸品。
あまりんのタルト	カスタードクリームにあまりんを合わせたタルトです。
スコーンショコラ いちご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）】

牛肉の赤ワイン煮込み	牛肉を赤ワインとデミグラスソースでじっくりと煮込み、深みのある味わいに仕立てました。
あざりとトマトのクラムチャウダー	トマトの酸味でさっぱり仕上げた、マンハッタンスタイルのクラムチャウダーです。
野菜のケーキサレ スパイシークリーム	野菜のうまみを楽しめるケーキサレ。スパイシーなクリームが食欲をそそります。
クリームチーズと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なめらかなクリームチーズを合わせたサンドイッチ。



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：2025 年 1 月 5 日(日)～2 月 28 日(金)

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://g.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](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)