

東京マリオットホテル

東京都品川区北品川 4-7-36

Press Release

2025 年 5 月 20 日

東京マリオットホテル

市場に出回りにくい希少な「マルトウ農園」の桃スイーツが、新たな味わいに
みずみずしい桃の魅力に浸る至福のティータイム

ピーチ ブリス アフタヌーン ティー

「Peach BLISS Afternoon Tea」を発売

期間：2025年7月1日(火)～8月31日(日)

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



Peach BLISS 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^{なოსけ}）では、2025 年 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日)の期間、ホテル 1 階レストラン「Lounge & Dining G」にて、夏に旬を迎えるみずみずしい桃を贅沢に使用した「Peach BLISS Afternoon Tea」を発売します。

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。7～8 月は昨年もたくさんのご好評をいただいた、市場に滅多に出回らない山梨県の「マルトウ農園」の桃を主役に、味わいへのこだわりをさらに究めて再び皆様をお迎えします。7 月は柔らかくとろけるような食感の果肉が特長の“白鳳”系、8 月は締まった果肉と強い甘みが特長の“白桃”系を使用。パストリーシェフ・石和の「異なる品種の桃を旬の状態で贅沢に味わってほしい」というこだわりから異なる味わいの桃を使い分けました。スイーツには、桃のフォルムが目を惹くレアチーズムースや香り高いバニラと桃の味わいが絶妙なパフェ、シンプルながらも素材の味わいにこだわりが凝縮されたショートケーキなど、まさに“桃尽くし”の 8 品がスタンドに並びます。セイボリーは、スパイス香るクスクスやピンク色がかわいらしいスープなど 4 品をご用意しました。

緑に囲まれ太陽が燦爛ときらめく御殿山の地で、みずみずしい桃がもたらす幸せに浸る夏のひとときを東京マリオットホテルでお楽しみください。

ピーチ ブリッス アフタヌーン ティー
■「Peach BLISS Afternoon Tea」について

【スイーツ】

<上段>

山梨県産桃のピーチ & バニラパフェ	山梨県産の桃のコンポートとジュレにマダガスカル産バニラのクリームと紅茶のクランブルを重ねました。
山梨県産桃を閉じ込めたピーチレアチーズムース	山梨県産桃のコンポートを軽やかなピーチ風味のレアチーズムースで包み込んだ、大きな桃のフォルムが目を惹く一品です。
山梨県産桃のショートケーキ	山梨県産桃のコンポート、クリーム、スポンジ生地 シンプルな構成ながらパティシエの味わいへのこだわりが詰まった逸品です。
桃とアールグレイのボンボンショコラ	アールグレイのガナッシュと白桃のコンフィチュールの二層仕立てのボンボンショコラです。



スイーツ イメージ①

<下段>

山梨県産桃のタルトフラン	パイ生地のタルトにバニラが香る濃厚なカスタードのフランを詰めて焼き上げ、山梨県産桃のコンポートを贅沢に乗せました。中に杏仁の風味をしのばせ、あっさりとした甘みを演出しています。
桃とココナッツのサブレスンド	桃とココナッツのバタークリームを桃の形がキュートな2色のサブレで挟み、味わいのアクセントに桃とフランボワーズのジャムを真ん中にあしらいました。
山梨県産桃のコンポートとヨーグルトのブランマンジェ	山梨県産の桃のコンポート・桃のジュレ・ヨーグルトのブランマンジェを重ね、さっぱりとした味わいに仕上げました。
ピーチスコーン 高知県産グアバ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原料の配合からこだわり抜いたスコーンにドライピーチを練り込みました。ほんのり酸味をきかせた高知県産グアバ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）】

タコと若桃のマリネ ピーチドレッシング	タコ・若桃・紅芯大根を、ほんのり桃が香るドレッシングでマリネしています。
オマール海老とクスクスのタブレスパイスの香り	スパイス香るクスクスにオマール海老を添えた、食欲そそる一品です。
ジャンボンブランとマスカルポーネのスティックサンド	ジャンボンブランとチーズを重ねたシンプルなサンドウィッチ。フランボワーズの風味を味わいのアクセントにしのばせています。
赤桃の冷製スープ	ほんのりと桃の風味を感じる、ピンク色がかわいらしい冷製のスープです。



セイボリー イメージ

【紅茶またはコーヒー】 ※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 BLISS Afternoon Tea 概要

期間：2025 年 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日)

時間：13:00～／15:30～

場所：Lounge & Dining G

料金：1 名様 ￥7,500

※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。

※上記料金は消費税・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.tokyoumarriotthotel.com/afternoon-tea>

ペストリーシェフ 石和 悟より

昨年出会ったマルトウ農園の桃をさらに美味しく味わっていただきたいと思い、新たなアイテムを考案したり、昨年ご好評いただいたものはさらにアップデートを加えたりなど、スイーツ一つ一つにこだわりをしのばせています。マルトウ農園で手塩にかけて育てられた、桃の味わいを最大限に生かしたスイーツたちを、心行くまでご堪能ください。



【マルトウ農園について】

生産量日本一を誇る桃の産地・山梨県の笛吹市に位置する。もともとの肥沃な土地を活かし、化学肥料や除草剤を一切使用せず、減農薬栽培を行うほか、果樹がより太陽光を受けられるように木の形状と間隔などにもこだわりながら、日川白鳳・みさか白鳳・白鳳・浅間白桃・なつっこ・紅くにか・川中島白桃の7品種をメインに育てている。

木の上でめいっぱい成熟させることで桃の甘さを最大限に引き出し、大きい実と高い糖度を誇る「ベストコンディション」の美味しい桃で出荷させることがモットー。完熟する分その傷みの早さゆえにおいしい状態で食べられる期間は短く、すぐに配送できるよう取引先が絞られており、市場に出回ることが少ない希少価値の高い桃として多くのファンを抱える。

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