

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 10 月 14 日

東京マリオットホテル

幻の洋なし”ル・レクチェ”とバニラ・キャラメルが織りなす

とろける甘い冬のティータイム

ル・レクチェアフタヌーンティー

Le Lectier Afternoon Tea

期間：2025年11月21日(金)～2026年1月4日(日)

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



Le Lectier 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^{なおすけ}巨輔）では、2025 年 11 月 21 日(金)～2026 年 1 月 4 日(日)の期間、ホテル 1 階レストラン「Lounge & Dining G」にて幻の洋なし”ル・レクチェ”を味わう「^{ラウンジ ダイニング ジー}Le Lectier 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のフェスティブシーズンの主役は、2023 年の発売以来多くのお客様からご好評をいただいている”ル・レクチェ”。高い糖度ととろけるような果肉や芳醇な香りが特徴的で、幻の洋なしとも呼び声高い冬が旬のフルーツです。そこに、相性抜群の香り高いマダガスカル産・パプアニューギニア産の 2 種のバニラと香ばしく濃厚に甘い自家製キャラメルを合わせ、冬ならではのマリアージュをご堪能いただけるスイーツをご用意しました。スイーツでは定番のショートケーキをはじめ、マダガスカル産バニラビーンズを使用したキャラメルをムースやスコーンなど多彩なアイテムに取り入れ”ル・レクチェ”との絶妙な味わいをご堪能いただけます。セイボリーはフォアグラのマシュマロやターキーのサンドウィッチなど華やかな 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、心温まるフェスティブシーズンのティータイムを東京マリオットホテルでお楽しみください。

■「Le Lectier Afternoon Tea」について

メニュー

【スイーツ】

<上段>

ル・レクチェのショートケーキ	定番のショートケーキはスポンジとル・レクチェを幾重にも重ねた層が印象的な一品です。
ル・レクチェとキャラメルバナラパフェ	洋なしのソースにマダガスカル産バナラのシャンティクリーム、クランブル、洋なしのジュレ、レモンのジュレ、バナラクリームブリュレ、フレッシュのル・レクチェを重ねました。
洋なしとキャラメルのボンボンショコラ	キャラメルソース入りの洋なしのガナッシュを詰めたボンボンショコラ。濃厚な味わいと香りをお楽しみいただけます。
ル・レクチェとキャラメルのムース	マダガスカル産バナラを使用したキャラメルクリームとル・レクチェのコンポートをさっぱりとした洋なしのムースで包み込んだ、洋なしのフォルムがかわいらしい一品です。



スイーツ イメージ①

<下段>

ル・レクチェのバナラタルトフラン	パイ生地のタルトにパプアニューギニア産バナラが香る濃厚なカスタードのフランを詰めて焼き上げ、キャラメリゼしたル・レクチェを乗せています。
洋なしのブランマンジェ キャラメルのジュレ	洋なしのピューレを混ぜ込んだブランマンジェに、ほろ苦いキャラメルのジュレを合わせ、フレッシュのル・レクチェを添えました。
キャラメルナッツのフロランタン	パプアニューギニア産バナラを使用したキャラメルとナッツによる奥深い味わいや、キャラメルヌガーとシュクレ生地が織りなす異なる食感が口いっぱいに広がります。
キャラメルバナラスコーン 洋なし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は、マダガスカル産バナラを使用したキャラメルソースを練り込みました。バナラの香る洋なしのコンフィチュールとの絶妙な味わいもお楽しみください。



スイーツ イメージ②

【軽食（セイボリー）】

フォアグラマシュマロとコッパハムのチップ添え	クリーミーなフォアグラのマシュマロに、塩味の効いた生ハムチップやナッツを合わせた食感も楽しい一品。
スモークターキーとクリームチーズのスティックサンド	ターキーとクリームチーズを合わせ、まろやかな塩味が効いたサンドウィッチ。酸味のアクセントにフランボワーズをかわいらしく添えました。
野菜のケーキサレ ガトー仕立て	パプリカや玉ねぎなどを生地混ぜこんだケーキサレ。ドライトマトを添えて華やかに仕上げました。
クラムチャウダーのパイ包み焼き	香ばしく焼き上げたパイ生地をスプーンで崩すと、濃厚なクラムチャウダーが姿をのぞかせます。



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

Le Lectier Afternoon Tea 概要

期間：2025 年 11 月 21 日(金)～2026 年 1 月 4 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。

【ル・レクチェについて】

明治時代にフランスから新潟に伝わった西洋梨の一種。気品漂うエレガントなシルエットから“西洋の貴婦人”と呼ばれています。また、果実のデリケートさや栽培方法の難しさから幻の洋なしとも言われています。強い甘みと桃のようなとろける舌ざわりが特長的で、12 月に旬を迎えるフルーツです。

<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 70 以上の国と地域において、およそ 600 件のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ホスピタリティの芸術を高め続け、お客様を第一に考えることはブランドの生きた遺産です。マリオットホテルは、モダンで快適な空間と心のこもったサービスを一貫して提供し、日常を超えた体験を提供することで、その水準を高めています。世界中の旅行者のニーズと期待が進化するにつれ、マリオットホテルも進化を遂げ、スタイル、デザイン、テクノロジーを取り入れたグレートルームロビーやモバイルゲストサービスなどの革新的なサービス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 (@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.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