

東京マリオットホテル

東京都品川区北品川 4-7-36

Press Release

2026 年 2 月 2 日

東京マリオットホテル

注目のブランドいちご“あまりん”と自家製ビントゥバーチョコレートの甘美な饗宴

ビ ー ン ト ュ バ ー チ ョ コ レ ー ト ア フ タ ヌ ー ン テ ィ ー

あまりん× Bean to bar Chocolate Afternoon Tea

期間：2026年3月1日(日)～4月30日(木)



あまりん × 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^{なおすけ}佐藤巨輔）では、2026 年 3 月 1 日(日)～4 月 30 日(木)の期間、ホテル 1 階レストラン「^{ラウンジ}Lounge & ^{ダイニング}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魅力を堪能いただく「あまりん × ^{ビーン}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。3～4 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。スイーツにはすべてビントゥバーのチョコレートを使用し、「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など 8 品がラインナップ。ビントゥバーのチョコレートは香りや味わいにこだわり、マダガスカル産・コロンビア産をブレンドし 62%と高めのカカオ分を含有するスイートチョコレートや、ガーナ産・パナマ産のカカオをブレンドしたミルクチョコレートをホテルで一から製造。甘くみずみずしい「あまりん」とのマリアージュ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ミネストローネやトリュフがリッチに香るローストビーフのサンドウィッチなど 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甘美な味わいに浸る至福のひとつを東京マリオットホテルでお楽しみください。

ビ ー ント ウ バ ー チ ョ コ レ ー ト ア フ タ ヌ ー ン テ ィ ー

■「**あまりんX Bean to bar Chocolate Afternoon Tea**」について

メニュー

【スイーツ】

<上段>

あまりんとビントウバー チョコレートレイヤードパフェ	フレッシュのあまりんにいちごとレモンの ジュレ・ビントウバーのスイートチョコ レートのクリーム・ココアのスポンジ生 地・あまりんとラズベリーソースを重ねた ブラウン×レッドの層が印象的なパフェ。
あまりんとビントウバーミルク 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 生地とビントウバーのミルクチョコレート トクリーム、あまりんを重ねました。
あまりんのタルト	スイートチョコレートのカスタードクリ ームにあまりんを合わせたタルトは、いち ごのおいしさがダイレクトに感じられる一 品です。
ビントウバーミルク・ ポップンチョコレート	ビントウ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です。



スイーツ イメージ①

<下段>

ビントウバーチョコレートサブレ サンド	ビントウバーのスイートチョコレートク 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香る逸品です。
あまりんとビントウバー チョコレートムース	カカオ豆を模した艶やかなムースには、ビ ントウバーのスイートチョコレートを使 用。中にあまりんのコンポートをしのばせ ています。
あまりんを乗せたビントウバー チョコレートプリン カカオパルプピューレとクランベリ ーのジュレ	スイートチョコレートのコク深さを感じる なめらかなプリンに甘酸っぱいカカオパ ルプとクランベリーのジュレを合わせた、カ カオの異なる味わいが楽しめる一品。
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 ーンにビントウバーのスイートチョコレ ートとクランベリーを練り込みました。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。
ミネストローネスープ チーズチュイル添え	トマトの酸味でさっぱり仕上げた、野菜た っぷりのスープです。サクサク食感と塩味 がアクセントのチーズチュイルとともにど うぞ。



セイボリー イメージ

シーフードマリネ	エビやタコなどの魚介類にパプリカやオリーブを合わせ、マスタードドレッシングで和えて爽やかな酸味を感じられます。
ローストビーフのスティックサンド トリュフの香り	ローストビーフのサンドウィッチにトリュフを添えた、リッチな味わいの一品です。

【「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。

【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

あまりん × Bean to bar Chocolate Afternoon Tea 概要

期間：2026年3月1日(日)～4月30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.tokyo.marriott.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