

東京マリオットホテル

山梨県「マルトウ農園」の桃が彩る、夏限定アフタヌーンティー

サマーピーチアフタヌーンティー
「Summer Peach Afternoon Tea」を発売

期間：2026年7月1日(水)～8月31日(月)

場所：Lounge & Dining G (ホテル1階)



「Summer Peach 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、2026年7月1日(水)～8月31日(月)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて、山梨県産桃を使用したアフタヌーンティー「Summer Peach 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月は市場に滅多に出回らない山梨県「マルトウ農園」の桃を主役に、ペストリーシェフ石和悟のこだわりが詰まったスイーツが皆様をお迎えします。桃は提供時期に最も旬を迎える品種を厳選し、前半は「日川白鳳」や「白鳳」などのジューシーで柔らかくとろけるような食感が特長の品種を、後半は「浅間白桃」や「川中島白桃」など締まった果肉と強い甘みが特長の品種など、2か月間でおよそ10品種の桃が順次登場します。桃とトンカビーンズが甘く芳醇に香るパフェ、シンプルながらも素材の風味が凝縮されたショートケーキ、コロんとした桃のフォルムがかわいらしいレアチーズムースなど、まさに「桃尽くし」のスイーツ8品をご用意しました。セイボリーには、オマール海老のペンネや桃のスープなど4品が彩りを添えます。

緑に囲まれ太陽が燦爛ときらめく御殿山の地で、桃の甘い香りとともに訪れる夏の恵みをお楽しみください。

サマ ー ピ ー チ ア フ タ ヌ ー ン テ ィ ー
■ 「Summer Peach Afternoon Tea」 について

【スイーツ】

＜上段＞

山梨県産桃と トンカビーンズブリュレのパフェ	旬の山梨県産の桃とジュレに、シャンティク リームと紅茶のクランブルを重ね、トンカ豆 のブリュレと桃を飾りました。
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、スポンジ生地と赤 桃とラズベリーのクリームで仕上げました。 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。
ピンクポップンチョコレート 桃のガナッシュ	赤桃のコンフィチュールと白桃のガナッシュ を詰めたポップンチョコレートです。



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。
桃とフランボワーズのサブレスサンド	桃とフランボワーズのバタークリームをピン ク色のラズベリーのサブレで挟み、味わいの アクセントにフランボワーズのジャムをあし らいました。
山梨県産桃のコンポートと ジャージーミルクのブランマンジェ	濃厚でココのあるジャージーミルクに山梨県 産の桃のコンポート・桃のジュレを重ね、す っき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）】

タコとイタヤ貝のマリネ ライムのアクセント	タコとイタヤ貝を、さわやかなライムドレ ッシングでマリネしています。
オマール海老とペンのコンポジション	バジル香るペンネにオマール海老の旨味を合 合わせた、食欲そそる一品です。
サラミとマスカルポーネの スティックサンド	サラミとマスカルポーネチーズのシンプル なサンドウィッチ。フランボワーズの風味をア クセントにしのばせています。
赤桃の冷製スープ 生ハムのブレッド添え	赤桃の優しい甘味を活かした冷製スープに、 生ハムのクリスピーブレッドを添えました。



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

Summer Peach Afternoon Tea 概要

期間：2026年7月1日(水)～8月31日(月)

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。

おすすめプラン「浴衣deアフタヌーンティー」

夏の装いをより華やかに彩る特別な体験として、浴衣の着付けとアフタヌーンティーを組み合わせたプランもご用意いたしました。当ホテル内の山野愛子美容室にて、お好みの浴衣の着付けとヘアセットをお楽しみいただいた後、御殿山の緑に包まれた開放感あふれるアトリウムでは、旬を迎えるフルーツをふんだんに使用したアフタヌーンティーをご用意いたします。



浴衣deアフタヌーンティー概要

期間：2026年7月1日(水)～9月30日(水)

時間：11:30～／14:00～

場所：山野愛子美容室（着付け・ヘアセット）、Lounge & Dining G（アフタヌーンティー）

料金：1名様 ¥27,300（浴衣・帯・下駄・着付け・ヘアセット・アフタヌーンティーを含む）

※ご利用日の7日前までの完全予約制となります。なお、ご利用日の3日前以降のキャンセルにつきましては、キャンセル料として料金の100%を申し受けます。

※2026年9月1日(火)より、アフタヌーンティーのメニュー内容を変更いたします。

※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.tokymarriotthotel.com/afternoon-tea>

パストリーシェフ 石和悟より

厳選し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、以前よりご好評いただいているものはさらにアップデートを加える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

TEL：03-5488-3913 E-mail：press@tokyo-marriott.com