

## Press Release

2018年6月14日

### 東京マリオットホテル

アロハ アフタヌーン ティー  
**Aloha Afternoon Tea 2018**  
with Häagen-Dazs



トロピカルなハワイがテーマ！

ハーゲンダッツとのコラボレーションアフタヌーンティー第3弾

場所：ホテル1階「ラウンジ&ダイニング G」

期間：2018年7月1日(日)～8月31日(金)

東京マリオットホテル(東京都品川区 総支配人：飯田雄介)では、2018年7月1日(日)～8月31日(金)までの期間、ハワイの魅力満載のレストランプロモーション「Aloha Marriott Experience 2018 (アロハ マリオット エクスペリエンス)」を開催いたします。この一環として、ハーゲンダッツ ジャパン株式会社(東京都目黒区、社長：栗原信裕)とコラボレーションした期間限定メニュー「アロハ アフタヌーンティー2018 with ハーゲンダッツ」を発売いたします。本メニューは好評をいただいているマリオットとハーゲンダッツのコラボレーションアフタヌーンティー第3弾となるもので、ハーゲンダッツの魅力的な新商品と当ホテルパティシエのオリジナルアイテムでハワイをテーマに創りあげた夏らしいアフタヌーンティーです。期間中は、この他にもハーゲンダッツバーを大胆にあしらったスイーツのようなオリジナルカクテル3種も提供。夏の輝く陽光が差し込む、開放感あふれるラウンジで午後のひとときをお楽しみください。



アロハ アフタヌーンティー 2018 with ハーゲンダッツ (2名様分)

## **Aloha Afternoon Tea** アロハ アフタヌーンティー

ハワイの魅力をテーマに作られた特別なアフタヌーンティーは、色鮮やかなプレゼンテーションと新しい美味しさに溢れています。新商品のハーゲンダッツバー「白桃&ベリー」を大胆にトッピングしたブルーハワイジュレは、ほのかにオレンジが香るフルーティーな味わい。アイスクリームバーはそのままお召し上がりいただいても、あえて溶かしてジュレと一緒に食べても、また一味違った食感と風味をお楽しみいただける逸品です。そのほかにも、カットの仕方によって断面にハートが現れる“ハッピー運試し”のトロピカルムースや、カリッとした食感が楽しいマンゴークランチなど遊び心あふれる品々が並びます。



アロハ アフタヌーンティー 2018 with ハーゲンダッツ

セイボリーには、ハワイのローカルフード「モチコチキン」、サーモンのロミロミサラダ、タロバンズを使った可愛らしいハワイアンミニバーガーなど、東京マリオットホテルならではのハワイアンメニューをご用意しました。

マリオットとハーゲンダッツによるトロピカルなアフタヌーンティーを存分にお楽しみください。

期 間： 2018年7月1日（日）～8月31日（金）  
時 間： 13:00～17:00（13:00～／15:30～ ※2部制）  
料 金： 1名様 ¥4,500（2名様より）

### 《スイーツ》

- ・ブルーハワイジュレ&新商品ハーゲンダッツバー「白桃&ベリー」（7月限定）  
（※8月からは新商品のハーゲンダッツバーとなります）
- ・トロピカルハートムース
- ・ハワイアン黒トリュフアイス パッションフルーツ添え
- ・グアバシフォンのハウピアフルーツサンドイッチ
- ・マリオット マラサダ
- ・パイナップル ブリュレ など

### 《セイボリー(軽食)》

- ・タロバンズのカルアポークハワイアンミニバーガー
- ・モチコチキンとパルミット
- ・マウイオニオンとサーモンのロミロミサラダ など

### 《紅茶、中国茶またはコーヒー》 ※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・中国茶4種

ご注文の皆様に、ハーゲンダッツオリジナルミラーをプレゼントいたします。

## **Hawaiian Cocktails with Häagen-Dazs**

ハワイアンカクテル with ハーゲンダッツ



ハーゲンダッツバーをダイナミックに使ったトロピカルなカクテルと、爽やかで夏らしいノンアルコールカクテル。アイスクリームバーはそのままお召し上がりいただけるほか、カクテルに溶け込ませることで味わいの変化もお楽しみいただけます。感性豊かなバーテンダーのオリジナリティーあふれるカクテルをどうぞ。

期 間： 2018年7月1日（日）～8月31日（金）

時 間： 11:00～23:30 (L.O.)



### ◇Sunset Häagen-Dazs サンセット ハーゲンダッツ

料 金：1,800円

波間に沈むハワイの夕日をイメージした色鮮やかなカクテル。ラムベースのカクテル「マイタイ」をアレンジし、ハーゲンダッツバー「白桃&ベリー」を大胆にトッピングしました。フルーティーな香りが広がる夏らしい味わいをご堪能ください。



### ◇Paradise of Häagen-Dazs パラダイス オブ ハーゲンダッツ

料 金：2,200円

風味豊かなコーヒーの香りが楽しめるハーゲンダッツバー「コーヒー&クッキーランブル」とディップしてお召し上がりいただく、スイーツのようなフローズンカクテル。ウォッカにココナッツやバナナのリキュールを加えたトロピカルな味わいです。お好みでストロベリーシロップをかけてお楽しみください。



### ◇Aloha Guava アロハ グアバ

料 金：1,200円

グアバジュースにハーゲンダッツ バニラアイスクリームをトッピングしたノンアルコールカクテルです。グアバジュースの爽やかな酸味とバニラアイスクリームの濃厚な甘さが混ざり合い、夏の夜を軽やかに彩ります。

#### 《ご予約・お問い合わせ先》

ラウンジ&ダイニング G TEL 03-5488-3929

Email: [info@tokyo-marriott.com](mailto:info@tokyo-marriott.com) HP: <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/>

※表示料金には、消費税・サービス料 10%を加算させていただきます。

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

### ハーゲンダッツについて

ハーゲンダッツは1961年にアメリカ・ニューヨークで誕生。厳選されたシンプルな素材を使い品質にこだわったアイスクリームを作っています。日本では1984年に販売を開始しました。お客様の期待を超えるフローズンデザートをお届けしお客様に喜びと感動（ハーゲンダッツ・モーメント）を提供することを目指しています。

### マリオットホテルについて

世界64以上の国と地域において、500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、次世代の旅行者にきらめくような旅の体験を提供するべく、あらゆる面でおお客様の滞在を進化させています。仕事とプライベートを融合する傾向にある世界中の旅行者とより結びつきを強くするために、モバイルでの存在感を強化しています。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。マリオット・ホテルは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワード（ザ・リッツ・カールトン・リワードを含む）に参加しており、会員の方は、[members.marriott.com](http://members.marriott.com) でスターウッドプリファードゲスト（SPG）とアカウントがリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行が可能です。詳しい情報は [www.MarriottHotels.com](http://www.MarriottHotels.com) をご覧ください。また、Facebook や Twitter (@marriott)、Instagram (@marriotthotels) でも情報を発信しております。

---

### **本件に関する報道関係者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 黒田・小幡

E-mail: [press@tokyo-marriott.com](mailto:press@tokyo-marriott.com)

東京都品川区北品川 4-7-36 電話:03-5488-3913 FAX:03-5488-3903