

Press Release

2021年11月11日

東京マリオットホテル

チョコレートのとろける甘さに浸る
ブリリアント スイート アフタヌーン ティー
「**Brilliant Sweet Afternoon Tea**」を発売

冬のテイクアウトスイーツ 2 種も同時発売

期間：2021年12月1日（水）～2022年2月28日（月）

場所：ラウンジ&ダイニング^{ジー}G、パストリー&ベーカリー^{ジー}GGCo.（ホテル1階）



チョコレートアフタヌーンティー



（左から）「ユズドゥルセ」・「サングリア」

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：山下誠）では、2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)の期間、ホテル1F「ラウンジ&ダイニングG」にて、^{ブリリアント スイート アフタヌーン ティー}「Brilliant Sweet Afternoon Tea」を発売いたします。

今冬東京マリオットホテルがお届けするのは、スイーツの全てにチョコレートをふんだんに用いた、まさにチョコレート尽くしのアフタヌーンティー。温もりが恋しくなる冬に、とろけるような甘いひとときをお届けしたいとの思いを込め、本メニューを企画しました。ミルク、ダーク、ホワイトに次ぐ第4のチョコレートと呼ばれる「ルビーチョコレート」や、カカオの希少な果肉部分から作られるカカオピューレ、フェアトレードの有機カカオやチョコレートなどを用い、厳選されたチョコレート素材にフレッシュなベリーや冬が旬の金柑を合わせて、豊かな香りと食感をお楽しみいただけるスイーツを揃えています。

また同期間、心温まる冬の味覚をテーマにしたシーズナルスイーツ2種をテイクアウトショップ「パストリー&ベーカリーGGCo.」にて販売。それぞれ異なる2種類の季節の味わいをお楽しみください。

■ 「Brilliant Sweet Afternoon Tea」 について

スイーツアイテムのすべてにチョコレートを使用したアフタヌーンティー。アイテムそれぞれの味わいに合わせて原料選びからこだわり抜いたチョコレートスイーツを揃えました。「カカオポッドのボンボンショコラ」は70%カカオのヴァローナ社のグアナラとフルーティーな甘みのあるカカオピューレを使用して見た目も味もカカオそのものを表現。「金柑のチョコレートショートケーキ」はチョコレートの濃厚さと金柑の爽やかさが織りなす絶妙な味わいをお楽しみいただけます。また、ルビーチョコレートを用いたピンク色が目を引くクレームブリュレは、ミルクィさの中にベリーのような甘酸っぱい味わいが広がります。

セイボリーには、赤ワインを効かせ相性の良いベリーを合わせた鹿肉のブレゼやトリュフ香るフォンデュエッグをパイに詰めた一品など、心も体も温まるような冬の味わいをイメージした4品が並びます。お食事の最後はアシェットデセールとして、まるやかなカカオの酸味が特長のヴァローナ社のチョコレートのマンジャリを使用したエスプーマ状のムースを季節のフルーツとともにお召し上がりいただけます。チョコレートに浸る、甘美なティータイムをご堪能ください。

メニュー：

【スイーツ】

- ・ロリポップチョコレート ジャンドゥーヤガナッシュ
- ・カカオポッドのボンボンショコラ
- ・マカロン ショコラブラン
- ・金柑のチョコレートショートケーキ
- ・ルビーチョコレートのクレームブリュレ
- ・ピスタチオとチョコレートのサブレ
- ・チョコレートスコーン ラズベリージャムを添えて

【軽食（セイボリー）】

- ・トリュフ香るフォンデュエッグのボローバン
- ・鹿肉とベリーの赤ワインブレゼ ポテトケースに詰めて
- ・とろけるチーズ&ハムブリトー
- ・旬菜のバーニャフレイダ ショットスタイル

【アシェットデセール】

- ・エスプーマ チョコレートムース
～ギモーブショコラ・パルミエ・季節のフルーツを添えて～

【お飲み物】

- ・TWG ティーセレクション 8 種
- ・コーヒーバリエーション 6 種
- ・ハーブティー 3 種

※銘柄変更・おかわり自由



スイーツ



セイボリー



アシェットデセール

期間：2021年12月1日（水）～2022年2月28日（月）

時間：【4部制】10:30～／13:00～／15:30～／※ハイティー18:00～

料金：1名様 ¥5,800 ※ハイティーは1名様 ¥7,500（グラスシャンパン付）

場所：ラウンジ&ダイニングG

※表示料金には、消費税・サービス料10%が含まれています。

※画像はすべてイメージです。

※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 ラウンジ&ダイニング G

TEL : 03-5488-3929

Email : info@tokyo-marriott.com

URL : <https://g.tokyomarriotthotel.com/>

Winter Sweets ウィンタースイーツ

冬を味わうテイクアウトスイーツ 2 種をお届けします。ご友人とのティータイムやご自宅での寛ぎのひとつきに華やぎを添える、季節ならではの味わいをご堪能ください。

◆ユズドゥルセ ¥550

ヴァローナ社が提案する新たな種類のプロンドチョコレートに、冬に旬を迎える柚子のクリームを合わせたスイーツ。まるで塩キャラメルのような独特のコクが印象的なチョコレートと香り高い柚子の爽やかさが絶妙にマッチした逸品です。



ユズドゥルセ

◆サングリア ¥550

寒い冬に恋しくなるホットサングリアをイメージしました。ブラッド・マンダリンの2種のオレンジのジュレを赤ワインのムースで包み込んだ、丸いフォルムがかわいらしい一品。後味にスパイスがほのかに香る、大人の味わいをどうぞ。



サングリア

期間：2021年12月1日（水）～2022年2月28日（月）

時間：10:00～20:00

場所：パストリー&ベーカリー GGCo.

※表示料金は税込価格となります。

※画像はすべてイメージです。

※営業時間は変更となる場合があります。

<お問い合わせ先>

東京マリオットホテル パストリー&ベーカリー GGCo.

TEL : 03-5488-3929 (ラウンジ&ダイニング G内)

Email: info@tokyo-marriott.com

URL: <https://ggco.tokyomarriotthotel.com/>

■新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

東京マリオットホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0 度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテル WEB サイトをご覧ください。 <https://www.tokyo-marriott.com/>

マリオット・ホテルについて

世界60以上の国と地域において、580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の詳細については、MarriottBonvoy.marriott.comををご覧ください。

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 中村・南條

E-mail : press@tokyo-marriott.com

東京都品川区北品川 4-7-36 電話：03-5488-3913