

## Press Release

2017年10月31日

### 東京マリオットホテル

クリスマス アフタヌーン ティー  
**Christmas Afternoon Tea**

フォトジェニックなスイーツ&セイボリーが並ぶ  
クリスマスを彩るアフタヌーンティーを提供

場所：ラウンジ&ダイニング G  
期間：2017年12月1日～12月25日

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、2017年12月1日(金)～12月25日(月)までの期間、1階の「ラウンジ&ダイニング G」にてクリスマスならではのスイーツが楽しめるアフタヌーンティーを提供します。毎年ご好評いただいているシュトーレンや、見た目も華やかで心躍るスイーツやセイボリーを取り揃えた、この季節限定の特別なアフタヌーンティーをご堪能ください。



クリスマス アフタヌーンティー (2名様分)

## Christmas Afternoon Tea クリスマス アフタヌーンティー

クリスマスのワクワクする楽しさやきらめきを、スイーツやセイボリーで表現した華やかなアフタヌーンティー。クリスマスならではの伝統的なスイーツからトレンドのステンドグラスクッキーまで、ホリデーシーズンを彩るスイーツがテーブルを飾ります。



シャンパンジュレとベリーのコμποートのコントラストも鮮やかなグラススイーツ、降り積もる雪をイメージしたブランデーシャンティを飾ったクリスマスプディングなど、上品さの中にもシェフの遊び心がのぞくスイーツを取り揃えました。「メーカーズマーク」のパーボンを使い、味わいも香りも大人の逸品に仕上げたオリジナルシュトーレンもご堪能いただけます。

セイボリーは、一口サイズのバーガー“スライダー”や、可愛らしいココットに入ったグラタン仕立ての牛頬肉の煮込みなど、本格的な味わいが堪能できるメニューが並びます。写真に収めるのも楽しいクリスマスアフタヌーンティーをお楽しみください。

### —セイボリー (軽食) —

リングとワイルドライスのサラダワルドーフ風、牛頬肉の煮込み グラタン仕立て  
グリーンベジタブルのホワイトソース炙り 他

### —スイーツ—

東京マリオットオリジナルシュトーレン、ステンドグラス ジンジャークッキー、  
シャンパンのジュレ ルージュベリーコンポート、青林檎のプティムース  
プラリネ キャンディ包み、クリスマスプディング 他

### —ドリンク—

紅茶 9種、中国茶 4種 又はコーヒー6種 (おかわり・銘柄変更自由)

期 間： 2017年12月1日(金)～12月25日(月)

時 間： 13:00～17:00 (土・日・祝 2時間制 ①13:00～15:00/②15:30～17:30)

場 所： 東京マリオットホテル1階「ラウンジ&ダイニング G」

料 金： 1名様 ¥4,200

《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: [www.tokyo-marriott.com/restaurants/g/lounge](http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/g/lounge)

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

※表示料金には別途消費税・サービス料(10%)を加算させていただきます。

東京マリオットホテルが今年もスタイリッシュなクリスマスケーキやブレッドをお届けします。クリスマスアフタヌーンティーにも並ぶシュトーレンなど、ホリデーシーズンならではのケーキ&ブレッドをご堪能ください。

◆**Christmas Cake クリスマスケーキ【ご予約制】**

ご予約期間：2017年12月17日(日)まで

お渡し期間：2017年12月22日(金)～12月25日(月)



ブリリアント クリスマス  
カシスショコラ

**ブリリアント クリスマス カシスショコラ ¥5,000**

モダンアートのようなオブジェをのせ、チョコレートのグラサージュでダークパープルに仕上げたケーキ。7層からなる絶妙なハーモニーとカシスの爽やかな酸味をお楽しみください。

**シトラスフロマーージュ ¥5,000**

シンプルモダンなシェイプにリップをあしらった大人のレアチーズケーキ。オレンジのジュレ、レモンと蜂蜜のクリームなど柑橘類が香る爽やかなテイストです。



シトラス フロマーージュ

**マリオットクリスマス ショートケーキ〈小〉 ¥3,500 〈大〉 ¥5,500**

東京マリオットホテル開業以来、多くのお客様にご愛顧を頂いているアメリカンスタイルのショートケーキです。

◆**Christmas Bread クリスマスブレッド**

販売期間(店頭)：2017年11月4日(土)～12月25日(月)

**シュトーレン〈小〉 ¥1,200 〈大〉 ¥2,200**

ホテルオリジナルのシュトーレンは、バーボンの香りが広がる大人の逸品に仕上げました。日を重ねるごとに熟成される味わいの変化が楽しめます。

**ダーク シュトーレン〈小〉 ¥1,200 〈大〉 ¥2,200**

人気のシュトーレンにビターなショコラ味が新登場。ブランデーが香る大人の味わいをご堪能ください。



ダーク シュトーレン、シュトーレン

**マリオット パネトーネ ¥1,500**

ラージサイズのパネトーネはホームパーティーなどにぴったりの一品。ホテルメイドのレーズン酵母とヨーグルト種を使用した豊かな風味をお楽しみください。

**《ご予約・お問い合わせ先》**

ペストリー&ベーカリーGGCo. OPEN : 10:00~20:00 TEL : 03-5488-3929

MAIL : [info@tokyo-marriott.com](mailto:info@tokyo-marriott.com)

HP : <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/ggco/index.html>

**マリオットホテルについて**

マリオットホテルは、世界約 50 カ国に 500 軒のホテルとリゾートを展開しており、ご滞在のあらゆる面で旅を進化させ、次世代の旅人にきらめく旅を提供します。モバイルを駆使し仕事と遊びをブレンドするグローバルな旅行者にシフトしながら、グレートルーム・ロビー、モバイル・ゲスト・サービスなどの、スタイルとデザイン、テクノロジーを進化させたイノベーションで業界をリードしています。全てのマリオットホテルはフリークエント・トラベラーの賞を受賞したマリオット・リワードに参加しています。メンバーは宿泊に使った金額でホテルのポイントや、航空会社のマイルを獲得することができます。詳しい情報は、<http://www.MarriottHotels.com> でご確認ください。Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter (Twitter.com/Marriott, @Marriott)にご参加ください。

---

**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 小幡・黒田

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