

Press Release

2021年8月17日

東京マリオットホテル

心と身体に優しい秋の味覚

ギルトフリーアフタヌーンティー
「Guilt Free Afternoon Tea」を発売

秋を彩るテイクアウトスイーツ2種も同時発売

期間：2021年9月1日（水）～11月30日（火）

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



ギルトフリーアフタヌーンティー イメージ



（左から）「マロニエ」・「キャラメルポワール」

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9月1日（水）～11月30日（火）の期間、ホテル1F「ラウンジ&ダイニングG」にて、「Guilt Free Afternoon Tea」を提供いたします。

実りの秋、健康意識の高い方にも心置きなくアフタヌーンティーを楽しんでいただきたいというシェフ・パティシエの思いから生まれた本メニュー。旬のフルーツをはじめ紫芋やビーツなどの野菜、スーパーフードや発酵食品を使った栄養価の高さとバランスが考えられたスイーツなど、健康と美を追求し、心にも身体にも優しく、幸福感を得ながらお召しあがりいただけるアフタヌーンティーです。

また同期間、旬の栗や洋ナシを用いた、秋を味わうスイーツ2種をテイクアウトショップ「パストリー&ベーカリーGCo.」にて販売。季節を彩る美味の数々をお届けいたします。

やわらかな陽光差し込む開放的な「ラウンジ&ダイニングG」のアトリウム空間のもと、心身を癒す優雅な秋のひとときをお過ごしください。

■ 「Guilt Free Afternoon Tea」 について

甘酒などの発酵食品や旬野菜、フルーツを使い、「身体に優しく、健康意識の高い人が心置きなく頬張る秋の味覚」をテーマとしたアフタヌーンティー。その高い栄養素から「スーパーフード」と称されるビーツを使ったビビッドなワインレッドが目を引きスイーツや、収穫をイメージしてシャベルに乗せたビジュアルがユニークなごぼうのショコラ、加賀の酒蔵・福光屋の糀甘酒と栗南瓜のムースなどがティータイムを彩ります。またSDGs（持続可能な開発目標）へ賛同する取り組みとして、チョコレートには、仏・ヴァローナ社が提供する「フェアトレードオーガニックチョコレート」を使用しています。出来立てをお持ちするアシェットデセールは、カリウムや食物繊維などの栄養素が豊富な栗を使い、バニラアイスの中に忍ばせたモンブラン。マロンペーストは、一番なめらかな食感を味わえる搾りたてをお楽しみいただけます。夏の疲れを解き放ち、心と身体を満たす優雅な秋のティータイムをどうぞ。

メニュー：

【スイーツ】

- ・人参のジュレと甘酒のブランマンジェ
- ・ごぼうショコラ
- ・くるみとプラリネのボンボンショコラ
- ・ビーツのコーンと紫芋チーズクリーム
- ・シャインマスカットと大豆粉のショートケーキ
- ・胡麻と黒糖のムース
- ・キヌアとドライフルーツのスパイスケーキ
- ・洋梨とジンジャーのコンフィチュール

【軽食（セイボリー）】

- ・富士山サーモンと発酵野菜の菜園缶
- ・加賀 福光屋 糀甘酒と栗南瓜のスープ
- ・小枝に見立てたスティックパイ 生ハム添え
- ・鳴門金時と林檎のシュルプリーズ トリュフの香り
- ・バジル風味のシュルプリーズ カプレーゼ風

【アシェットデセール】

- ・バニラアイスクリームを閉じ込めた、搾りたてモンブラン

【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
- ・ハーブティー 3 種



ギルトフリーアフタヌーンティー イメージ



アシェットデセール イメージ

期間：2021年9月1日（水）～11月30日（火）

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。

※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://www.tokyo-marriott.com/restaurants/>

Autumn Sweets オータムスイーツ

爽りの秋を味わうテイクアウトスイーツ2種をお届けいたします。ご友人とのティータイムやご自身へのご褒美スイーツ、ちょっとしたお持たせなどにもおすすめです。季節ならではの味わいをご堪能ください。

◆マロニエ ¥550

スターアニスのエキゾチックな香りが漂う栗のムースの中に、甘酸っぱいラズベリーとブルーベリーのベリオレットジュレを忍ばせた一品。まろやかな甘みのムースと、ベリオレットの酸味が織りなす味わいのコントラストをお楽しみください。



マロニエ イメージ

◆キャラメルポワール ¥500

キャラメル風味のチョコレートムースに、アプリコットと洋ナシのジュレとブリュレした洋ナシを合わせました。こっくりとしたキャラメルの甘みとフルーツのジュレの爽やかな風味が、秋らしさを感じる風味絶佳なスイーツです。



キャラメルポワール イメージ

期間：2021年9月1日（水）～11月30日（火）

時間：10:00～20:00

場所：パストリー&ベーカリー GGC Co.

※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 GGC Co.

TEL : 03-5488-3929

Email: info@tokyo-marriott.com

URL: <https://www.tokyo-marriott.com/restaurants/ggco/>

■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