

Press Release

2018年8月21日

東京マリオットホテル

ミステリアス ハロウィン アフタヌーン ティー
Mysterious Halloween Afternoon Tea

妖しくきらめく大人のハロウィン！
仕掛けも楽しい遊び心あふれるスイーツをアフタヌーンティーで

場所：レストラン「ラウンジ&ダイニング G」(1階)

期間：2018年9月1日(土)～10月31日(水)

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9月1日(土)～10月31日(水)までの期間、“大人のハロウィン”をテーマにした「ミステリアス ハロウィン アフタヌーンティー」を、ホテル1階レストラン「ラウンジ&ダイニング G」にて提供します。目玉がのぞく葡萄とスマイレのジュレや魔女の帽子をかたどったマロンムースなど、ユーモアをちりばめた上品でミステリアスなハロウィンスイーツと、秋の味覚をピンチョススタイルで味わえるセイボリーがテーブルを華やかに飾ります。不気味に惑わせる、スタイリッシュでオリジナリティあふれるハロウィンカクテルと一緒に、マリオットのハロウィンをお楽しみください。



カクテル2種、ハロウィン アフタヌーンティー イメージ (2名様分)

Mysterious Halloween Afternoon Tea



ハロウィン アフタヌーンティー イメージ (2名様分)

“大人のハロウィン”をテーマにしたスタイリッシュなアフタヌーンティー。ギョロリと目玉がのぞくジュレは葡萄とスマレが爽やかに香る、見た目と味わいのギャップが楽しめる一品です。一口食べると中から酸味の強い赤紫色のカシスソースがドロリと現れる魔女の帽子をモチーフにしたマロンショコラムースや、蜘蛛の巣のチョコレートをあしらったパンプキンと紫芋のカップケーキなど、ウィットに富んだハロウィンスイーツが並びます。

セイボリーには、フルーティーな巨峰とコッパハムの塩味のバランスが絶妙なピンチョスや、スモークしたカマンベールチーズと甘酸っぱい焼きリンゴを合わせた一品など、スイーツに華を添える秋の味覚を取り揃えました。カラフルでポップなハロウィンだけでなく、上品なセイボリーを合わせたマリOTTならではのモダンでおしゃれなハロウィンアフタヌーンティーをお楽しみください。

<スイーツ>

- ・葡萄とスマレのジュレ ・魔女のマロンショコラムース
- ・カボチャと紫芋のカップケーキ ・オレオチーズケーキ
- ・メープルフィンガー ・秋のフルーツと栗のコンポート
- ・トリック オア トリート缶 ・ブラッディールージュソース

<セイボリー>

- ・巨峰とコッパハムのピンチョス
- ・燻製カマンベールチーズと焼リンゴ
- ・シャンピニオンと胡桃のロースト
- ・サーモンとポテトサラダのミニサンド
- ・芋栗カボチャのキッシュサワークリーム



ハロウィン アフタヌーンティー イメージ

<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 ・中国茶4種 ・コーヒーバリエーション5種

期 間：2018年9月1日(土)～10月31日(水)

時 間：13:00～17:00 (※週末2部制 13:00～/15:30～)

料 金：1名様 ¥4,200

Halloween Cocktails

怪しげに瞬くハロウィンの夜にインスパイアされたカクテル 2 種。不気味に惑わせる一杯を優雅なラウンジ空間でどうぞ。



◇ キャンディー ナイト ¥1,800

カクテル「ブルームーン」をアレンジした一杯です。アサイーウォッカをベースに、香りも華やかなエルダーフラワーシロップですっきりとした甘さをプラス。コットンキャンディーを溶かせば、妖しい夜を思わせる濃密な味わいに仕上げました。



◇ ハロウィン シューター ¥1,500

ベイリーズ、コーヒーリキュール、パンプキンのリキュールを試験管スタイルで提供するユニークなハロウィンカクテル。それぞれお好みの分量をグラスに注ぎ、自分だけのオリジナルな一杯をお楽しみいただけます。

Jameson Cocktails Collection ジェムソン カクテルコレクション

ハロウィン発祥の地といわれる、アイルランドで誕生したジェムソン アイリッシュウイスキーをベースにしたハロウィンカクテル 2 種。



◇ ボタニカル ジェムソン ¥1,500

ハロウィンの起源である“収穫祭”をモチーフに、収穫した穀物に見立てたハーブを添えたボタニカルなカクテル。ローズマリーやバジル、タイムなどのハーブとルイボ스티ーのすっきりとした味わいがジェムソンウイスキーとマッチした、後味も爽やかな一杯です。



◇ スリラー ナイト ¥1,500

ジェムソンウイスキーにアップルタイザーとオレンジ香るブルーキュラソーを合わせた、見た目もクールなカクテル。注射器に入った真っ赤なグレナデンシロップを加えれば味の変化も楽しめ、ハロウィンの怪しくきらめく夜を彩ります。

JAMESON IRISH WHISKEY ジェムソン アイリッシュウイスキー

ウイスキー発祥の地として知られるアイルランドの伝統を受け継いで造られたジェムソン アイリッシュウイスキー。ピートを使わず、大麦、モルト、グレーンの3つを原料とし、3回蒸留によって造られる豊かな香味とスムーズな味わいが楽しめます。

期 間：2018年9月1日（日）～10月31日（水）

時 間：11:00～23:30 (L.O.)

《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 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。

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 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 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

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