

東京 Marriott ホテル

甘酸っぱい苺の味わいに春のときめきを感じるティータイム

トキメキストロベリーアフタヌーンティー

「TOKIMEKI Strawberry Afternoon Tea」を発売

期間：2023年1月5日(木)～4月30日(日)

場所：Lounge & Dining G (ホテル1階)



TOKIMEKI Strawberry Afternoon Tea イメージ

東京 Marriott ホテル (東京都品川区、総支配人:佐藤巨輔) では、2023 年 1 月 5 日(木)～4 月 30 日(日)の期間、ホテル 1 階レストラン「Lounge & Dining G」にて甘酸っぱい苺をふんだんに使用した「TOKIMEKI Strawberry Afternoon Tea」を発売いたします。

都会の中でも自然豊かな御殿山で、四季の移ろいを感じながらお楽しみいただく東京 Marriott ホテルのアフタヌーンティー。春に旬を迎える苺をふんだんに使用し、うらかな春のときめきをイメージしたスイーツ・セイボリーをご用意しました。スイーツには、例年アフタヌーンティーでご好評いただいているピスタチオと苺のフレジェをはじめ、甘酸っぱい苺にバジルの清涼感溢れるジャムを添えたスコーンなど、8 品が並びます。セイボリーは、ひときわ目を引く真っ赤なパンに胡椒が効いたクリームチーズを合わせたサンドイッチや季節の野菜を春のガーデンに見立てた一品など 3 品をご用意。最後には、こっくりとした甘みにほのかな酸味がアクセントとなった苺のクレームブリュレに、フレッシュ苺とピスタチオのクリームを合わせたパフェで華やかなティータイムをしめくります。

開放感あるアトリウムのもと、春のときめきに浸る苺づくしのティータイムを東京 Marriott ホテルでお楽しみください。

■「TOKIMEKI Strawberry Afternoon Tea」について

苺をふんだんに使用し、春のときめきをイメージしたアフタヌーンティー。ピスタチオの生地に苺のクリームを合わせたケーキやガナッシュコーンなど、苺の美味しさを様々な味わいでお楽しみいただけるスイーツ8品が並びます。セイボリーは、季節の野菜を春のガーデンに見立てた一品や華やかなストロベリーレッドが目を引く海の幸のサンドイッチなど3品をご用意しました。ティータイムの最後には、フレッシュな苺とピスタチオのクリーム、ミルクの味わいが濃厚なソフトクリームをグラスに詰め、苺のクレームブリュレをトップにあしらったパフェを。苺づくしの春を先取りする、至福の午後のひとときをどうぞ。

メニュー

【スイーツ】

- ・苺とピスタチオのフレジェ
- ・エルダーフラワーとクランベリージュレ 練乳ソース
- ・苺ガナッシュコーン
- ・バラとフランボワーズのマカロン
- ・とちおとめ苺のトランペ
- ・苺のムースキャンディー
- ・ストロベリー&ラズベリーエクレア
- ・トリプルベリースコーン 苺バジルコンフィチュール添え

【軽食（セイボリー）】

- ・生ハムと季節野菜のガーデン風
- ・スモークサーモンとセロリラヴのタルタル
- ・海の幸とペッパークリームスティックサンド

アンファン

【Enfin】

- ・苺のクレームブリュレパフェ ルージュソースを添えて

【紅茶、ハーブティーまたはコーヒー】 ※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



スイーツ イメージ



セイボリー イメージ



Enfin イメージ

「TOKIMEKI Strawberry Afternoon Tea」概要

期間：2023年1月5日(木)～4月30日(日)

時間：13:00～／15:30～

場所：Lounge & Dining G

料金：1名様 ¥7,500

※ご予約は2日前までの事前予約制となります。

※上記料金は消費税・サービス料込みの料金です。

※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 Marriott ホテル Lounge & Dining G

TEL：03-5488-3929 URL：<https://q.tokymarriott.com/afternoon-tea>

■ホテルにおける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
- ・フロントカウンター等に飛沫発散防止のため透明な間仕切りを設置
- ・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

【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
- ・手洗い、うがい、咳エチケットの励行

【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

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

マリオット・ホテルについて

世界65以上の国と地域において、600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、ゲストがリラクセスし、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詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com 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：高久・南條

TEL：03-5488-3913 E-mail：press@tokyo-marriott.com