

Press Release

2024 年 4 月 1 日

東京マリオットホテル

2 種のプレミアムなメロンに夢中になる、心はずむ初夏のティータイムを

メロウ メロウ メロン アフタヌーン ティー

「Mellow-Mellow Melon Afternoon Tea」を発売

期間：2024年5月1日(水)～6月30日(日)

場所：Lounge & Dining G (ホテル1階)



Mellow-Mellow Melon Afternoon Tea イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、^{なおすけ}総支配人:佐藤巨輔）では、2024 年 5 月 1 日(水)～6 月 30 日(日)の期間、ホテル 1 階レストラン「Lounge & Dining G」にて、^{ラウンジ ダイニング}ジューシーな「千葉アクアメロン」・「アールスヴェロッサ」の 2 種のメロンをたっぷり満喫いただける「^{メロウ メロウ メロン アフタヌーン}Mellow-Mellow Melon 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マリオットホテルのアフタヌーンティー。5 月から 6 月は昨年もご好評いただいた「千葉アクアメロン」が主役のアフタヌーンティーに、オレンジ色がかわいらしい高知県産の上質な赤肉メロン「アールスヴェロッサ」が加わり新たにリニューアル。それぞれ 14 度以上の高い糖度にきめ細やかな果肉の舌触りと柔らかさを誇る、2 つのメロンの贅沢な味わいを存分に堪能するスイーツ・セイボリーがテーブルに並びます。スイーツはフレッシュな 2 種のメロンを贅沢に使用したスムージー仕立てのパフェやタルト、シュークリームなど 8 品をご用意。メロンのみずみずしさやライトグリーン・オレンジが目を惹くビジュアルからも初夏の爽やかさを感じられるラインアップです。セイボリーは、甘みと塩味が絶妙な生ハムメロンや「アールスヴェロッサ」を添えた海老のビスクなど 4 品が並びます。

都会の喧騒から離れ、落ち着いた初夏のきらめく緑豊かな御殿山の地で、プレミアムで芳醇な香りのメロンを味わい尽くす魅惑のティータイムをお楽しみください。

■「Mellow-Mellow Melon Afternoon Tea」について

千葉県産の希少な青肉メロン「千葉アクアメロン」と、高知県産の上質な赤肉メロン「アールスヴェロッサ」のおいしさを存分に満喫いただくアフタヌーンティー。新緑のさわやかな陽光さすアトリウム空間で、至福の甘いひとときをどうぞ。

【スイーツ】

<上段>

2色メロンのスムージーパフェ	オレンジ・グリーン2種のメロンスムージーを重ね、滑らかな舌触りとメロンの濃厚な味わいが楽しめるミニパフェです。
2色メロンのシュークリーム	メロンのクリームに、アールスヴェロッサ・千葉アクアメロンの2種のフレッシュメロンを添えました。
アールスヴェロッサのショートケーキ	定番のショートケーキはスポンジとアールスヴェロッサを幾重にも重ねた層が美しい印象的な一品です。
メロンとローズのボンボンショコラ	グリーンがまぶしいボンボンショコラ。中はメロンのガナッシュとローズが香るソースの二層仕立てになっています。



スイーツ イメージ①

<下段>

2色メロンのタルト	千葉アクアメロン・アールスヴェロッサを贅沢に乗せたフルーツタルトです。
千葉アクアメロンとフロマージュブランのムース	千葉アクアメロンのピューレをフロマージュブランのムースで包み込んだ、メロンのフォルムがキュートな一品です。
千葉アクアメロンとココナッツのブランマンジェ	千葉アクアメロンのジュレ・ココナッツ香るブランマンジェ・メロンのソースを重ね、さっぱりとした味わいに仕上げました。
メロンスコーン アプリコットコンフィチュール添え	卵不使用ながらしっとりとした食感を生み出すよう原料の配合からこだわり抜いたスコーンにドライメロンを練り込みました。甘酸っぱいアプリコットのコンフィチュールとともにどうぞ。



スイーツ イメージ②

【軽食（セイボリー）】

生ハムメロンとミントのゼリー オリーブオイルのキャビア	千葉アクアメロン・アールスヴェロッサに生ハムを合わせ、爽やかにミントのゼリーで仕上げた一品。
オマール海老のビスケット アールスヴェロッサのグリル	濃厚な海老の味わいを感じるスープに、香ばしくグリルし甘みを際立たせたアールスヴェロッサを合わせています。
スモークサーモンとチェダーチーズの スティックサンド フィヨルドルビー添え	スモークサーモンとチェダーチーズのシンプルなサンドウィッチにきらめくフィヨルドルビーを添えました。
オマール海老と2色メロンのサラダ グリーンカレー風味	千葉アクアメロンとアールスヴェロッサにオマール海老を合わせ、エキゾチックなグリーンカレーの味わいに仕上げました。



セイボリー イメージ

【紅茶またはコーヒー】 ※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

Mellow-Mellow Melon Afternoon Tea 概要

期間：2024 年 5 月 1 日(水)～6 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名様より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 Lounge & Dining G

TEL：03-5488-3929 URL：<https://g.tokiomarriotthotel.com/afternoon-tea>

【千葉アクアメロンについて】

フルーツの王様の呼び声高いマスクメロンの品種の一つで、千葉県特産のブランド品種です。温室内の温度や水分の調整、上げ床栽培など細かな部分までこだわる栽培方法で育て上げ、1本の苗木から収穫できるのはたった1個のみ。そのため栄養分を十分に吸収し皮近くまでメロンのみずみずしさと夏場にはおよそ16度の糖度を誇る華やかな甘みが行き渡り、なめらかな食感と立ち上る上品で甘い香りをお楽しみいただけます。

【アールスヴェロッサについて】

メロンの中でも高級品種とされるアールス種の一つで、オレンジ色が目を惹く赤肉メロン。高い糖度とはっきりとした甘みや、ウリ科のフルーツ特有のクセが少なく食べやすい点が特長です。果肉はしっかりとしつつも柔らかく果汁をたっぷりと含んでおり、アールス種の特徴のひとつでもあるムスク香もその果汁から芳醇に感じられます。

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X(旧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：高井・南條

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