

Press Release

2020年8月25日

東京マリオットホテル

季節を彩る美味
多彩なキャラメルが楽しめるアフタヌーンティーと
マロンスイーツ2種を提供

場所：ラウンジ&ダイニング G、パストリー&ベーカリーGGCo. (ホテル1階)

期間：2020年9月1日(火)～11月30日(月)

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、2020年9月1日(火)～11月30日(月)までの期間、様々なキャラメルの味わいをご堪能いただく「Caramel Afternoon Tea(キャラメルアフタヌーンティー)」を、ホテル1F「ラウンジ&ダイニングG」にて提供いたします。洋ナシやぶどうなど旬のフルーツ、栗やサツマイモといった秋の味覚にキャラメルをまとわせたスイーツ&セイボリーを、11時から20時まで1日中お楽しみいただけます。吹き抜けのラウンジ空間でご堪能ください。また同期間、旬の栗をふんだんに使っ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GGCo.(ジージーコー)」にて販売。季節を彩る美味の数々をお届けいたします。



Caramel Afternoon Tea イメージ



(左から) シャティーンヌ、マカロンマロンカシス

Caramel Afternoon Tea キャラメルアフタヌーンティー

ほろ苦く香ばしいキャラメルと旬のフルーツや秋の味覚のコンビネーションをご堪能いただくアフタヌーンティー。長野県産“市田干柿”とキャラメルを柿のムースで包み込んだスイーツや、仏ヴァローナ社の“キャラメリア”を使ったガナッシュにクッキーを落ち葉のように重ねたラングドシャ、洋ナシのコンポートを入れたえびすかぼちゃのブリュレをメープルシュガーでキャラメリゼしたクレームブリュレなど、多種多様なキャラメルの味わいがティータイムを彩ります。夕暮れ時からはグラスシャンパンが付いたハイティーとしてお楽しみいただけます。紅葉をイメージした色鮮やかなスイーツ&セイボリーで、秋の優雅なひとときをお楽しみください。



<スイーツ>

- ・柿とキャラメルのムース ・キャラメルオレンジのスカフィン
- ・洋ナシとかぼちゃのブリュレ ・スイートポテトのモンブラン
- ・キャラメルガナッシュのミルフィーユ風ラングドシャ
- ・りんごのタタン風タルトレット ・白葡萄と赤葡萄のジュレ
- ・2種の生キャラメルブーケ



<軽食（セイボリー）>

- ・塩キャラメルとサツマイモのコンポジション ブルーチーズのアクセント
- ・パンプキンブレッドのカニグラタン
- ・信州キノコのスープ パイ包み焼き
- ・イベリコ生ハムのイチジク添え

<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 ・中国茶1種

期間：2020年9月1日（火）～11月30日（月）

時間：【4部制】11:00～/13:00～/15:30～/※ハイティー18:00～

料金：1名様 ¥4,500 ※ハイティーは1名様 ¥6,000（グラスシャンパン付）

場所：ラウンジ&ダイニングG

<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

URL： <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。

Autumn Sweets オータムスイーツ

旬の栗をふんだんに使用した味わい豊かな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自分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。



◆マカロン マロンカシス ¥500

甘酸っぱいカシスクリームと濃厚なマロンクリームを2色のマカロンでサンドし、飾りにベリーなどをあしらった見た目も可愛いスイーツ。カシスの酸味と栗の芳醇な味わいのコンビネーションが秋を思わせる逸品です。



◆シャティエヌ ¥500

栗の濃厚な味わいと麦の香ばしさが口の中に広がる、上品な甘さのひと品です。マロンムースやマロンのコンポート、麦のブランマンジェなど8層からなる栗と麦のハーモニーをミルクチョコレートで包み込みました。甘すぎない大人の味わいをお楽しみください。

期間：2020年9月1日（火）～11月30日（月）

時間：10:00～17:00 ※営業時間は変更となる場合があります。

場所：パストリー&ベーカリー GGC。

<お問い合わせ先> パストリー&ベーカリー **GGC**。

OPEN：10:00～17:00 ※営業時間は変更となる場合があります。

TEL：03-5488-3929

Email: info@tokyo-marriott.com

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

※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。

【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、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」に取り組む当社ガイドラインを遵守し、ホテル運営を行っております。

- ・屋外テラス席及び室内レストラン席では席数を減らし、十分なスペースを確保してご利用いただけます。
- ・ご来店時は、検温及び手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。

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、550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、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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 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