

## Press Release

2021年3月5日

### 琵琶湖マリオットホテル

香り高い銘茶といわれる近江茶のスイーツを楽しむアフタヌーンティー

アフタヌーンティー

## 「Afternoon Tea - 近江茶コレクション - 」を発売

～ 日本茶発祥の地・滋賀で育てられた味わい深い近江茶を使用～

期間：2021年5月1日（土）～6月30日（水）

場所：レストラン「グリル ダイニング Grill & Dining G」



Afternoon Tea ～近江茶コレクション～

琵琶湖マリオットホテル（滋賀県守山市今浜町、総支配人：八田徹）では、2021年5月1日（土）～6月30日（水）の期間、ホテル最上階のレストラン「グリル ダイニング Grill & Dining G」にて、風味豊かな近江茶を使ったアフタヌーンティー「Afternoon Tea - 近江茶コレクション - 」を発売いたします。

美しい水と自然豊かな土地に恵まれた滋賀県は日本茶発祥の地と言われ、その歴史も古くおよそ1,200年前に始まります。「Afternoon Tea - 近江茶コレクション - 」では、滋賀県で栽培される近江茶から作られるほうじ茶、玄米茶、煎茶など栄養成分を多く含むお茶を使用したスイーツに、近江野菜などの地ならではの食材を取り入れたセイボリーが並びます。

陽光によって表情を変える初夏の琵琶湖を眺めながら、風味豊かなお茶の味わいを楽しむ午後のひとときをお過ごしください。

アフタヌーンティー

## ■「Afternoon Tea - 近江茶コレクション - 」について

日本茶発祥の地である滋賀県で栽培される様々なお茶を用いたスイーツがお楽しみいただけるアフタヌーンティー。パティシエこだわりのボックスには見た目にも可愛いスイーツ8種とセイボリー4種をご用意いたします。朝宮の和紅茶を取り入れたセミノールのガトーは、和紅茶で作るクレームブリュレをチョコレートムースと風味豊かなセミノールのコンフィチュールでサンドし、紅茶の風味が口いっぱいに広がります。また抹茶とグレープフルーツのオムレットでは、苦味のある濃厚な抹茶の味わいとさっぱりとしたフレッシュなグレープフルーツの絶妙なバランスをお楽しみいただけます。またセイボリーでは、コクのあるまろやかな味わいが特徴の滋賀県産さくらたまごを使った出汁巻きのサンドウィッチなどが並びます。

近江茶や香り豊かなMighty Leafの紅茶など、様々なラインナップをご用意するティーセレクションと共にアフタヌーンティーをお楽しみください。

メニュー：

### 【スイーツ】（8種類）

- ・ ほうじ茶とベリーのムース
- ・ ビワと柑橘のコンポート 玄米茶ゼリー
- ・ 朝宮茶とセミノールのガトー
- ・ フィンガービスケット 土山茶のガナッシュ
- ・ 抹茶とグレープフルーツのオムレット
- ・ 白玉串団子 緑茶の茶殻クリーム
- ・ ほうじ茶のフロート 守山メロンゼリーを浮かべて
- ・ スコーン 近江緑茶ジャム

### 【セイボリー（軽食）】（4種類）

- ・ 冷製バジルクリームパスタ トマトと生ハム
- ・ さくらたまごの出汁巻きサンド
- ・ 桜海老とほうれん草 パーコンのキッシュ
- ・ 近江鶏と近江野菜の生春巻き ビーツのヴィネグレット

### 【ドリンク】< 銘柄変更自由 >

- ・ Mighty Leafティーセレクション4種
- ・ 日本茶（ほうじ茶、煎茶、和紅茶）
- ・ コーヒー

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。



Grill & Dining G

### 「Afternoon Tea - 近江茶コレクション - 」概要

期間： 2021年5月1日（土）～6月30日（水）

時間： 13:00～15:00（L.O.）

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： 1名様 4,300円

※前日17時までの事前予約制となります。

※表示料金は消費税・サービス料（10%）込みの料金です。

### <ご予約・お問い合わせ先>

琵琶湖マリオットホテル Grill & Dining G

TEL：077-584-2150 URL：<https://www.biwako-marriott.com/restaurant/>

## ■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

琵琶湖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.biwako-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](http://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](http://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 )

琵琶湖マリオットホテル 広報担当：川上

TEL : 077-585-6100 FAX : 077-584-2100 E-mail : [press@biwako-marriott.com](mailto:press@biwako-marriott.com)