

Press Release

2021年8月2日

琵琶湖マリオットホテル

フレッシュフルーツや新米を取り入れたスイーツが並ぶ秋のアフタヌーンティー

アフタヌーンティー オータムハーヴェスト

「Afternoon Tea -Autumn Harvest-」を発売

期間：2021年9月1日（水）～11月30日（火）

場所：レストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」



Afternoon Tea -Autumn Harvest-

琵琶湖マリオットホテル（滋賀県守山市今浜町、総支配人：佐々木一郎）では、2021年9月1日（水）～11月30日（火）の期間、ホテル最上階のレストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、秋を感じるアフタヌーンティー「アフタヌーンティー オータムハーヴェスト」アフタヌーンティー オータムハーヴェスト「Afternoon Tea -Autumn Harvest-」を発売いたします。

本商品では、栗や柿、旬のフルーツや新米をとり入れたスイーツ全9種と、琵琶湖八珍と言われる湖魚のホンモロコや近江の秋野菜を用いたセイボリー4種をお楽しみいただける、秋ならではの味わいをお届けいたします。

また、オプションでは滋賀県特産のアドベリーを使用した酸味がアクセントの「和栗と無花果のモンブラン」とスペシャルドリンク「エスプレッソトニック」のセットもご用意いたします。

雄大な琵琶湖と紅葉に色づく比良山系を望むレストランで、優雅な秋のティータイムをお過ごしください。

■ 「Afternoon Tea -Autumn Harvest-」 について

収穫祭をテーマに秋の味覚を味わうスイーツが並ぶアフタヌーンティー。爽やかな栗の香りを感じる「和栗とカシスのムース」は、やさしい和栗に甘酸っぱいカシスがアクセントのムースです。滋賀県の新米“みずかがみ”を取り入れた「近江米とキャンディースイートポテトのタルト」は、生クリームと牛乳で炊き上げる優しい味わいのお米と、揚げたさつま芋にキャラメルを絡めた濃厚スイートポテトをチョコレートのタルトと共にお召し上がりいただく新食感のスイーツです。セイボリーは滋賀県産のお米“みずかがみ”を使用した甘酒のブルーテやホンモロコのフリットなど、地元食材を取り入れたメニューが並びます。オプションメニューとしてご用意する「和栗と無花果のモンブラン」は、メレンゲドームの中にバニラアイスとカシスコンフィチュールを忍ばせ、さくっとした食感に隠れたベリーの酸味がアクセントのモンブランです。スペシャルドリンク「エスプレットニック」とセットでご用意いたします。ブラケットフィーやローゼンテーミットブルーテンなど、ドイツで1823年に創業した老舗ブランド「ロンネフェルト」のティーセレクションなどと共に、見た目にも秋を感じる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】（9種類）

- ・ 柿のタルトタタン 酒粕クリームチーズ
- ・ 近江米とキャンディースイートポテトのタルト
- ・ 和栗とカシスのムース
- ・ クランベリーオートミールクッキー
- ・ 無花果とラズベリーのガトー 古代米のポン菓子
- ・ 近江の地酒と和梨のジュレ
- ・ マスカルポーネと葡萄のヴェリーヌ
- ・ フレッシュフルーツ（リンゴ 無花果）
- ・ スコーン リンゴのコンフィチュール

【セイボリー（軽食）】（4種類）

- ・ さつま芋と近江米みずかがみのブルーテ
- ・ ホンモロコと野菜のフリット
- ・ 舞茸と野菜のキッシュ
- ・ 季節野菜のピクルス

【ドリンク】＜銘柄変更自由＞

- ・ ロンネフェルトティーセレクション 10種
- ・ コーヒー

◇オプションメニュー（別料金）

- ・ 和栗と無花果のモンブラン
- ・ スペシャルドリンク エスプレットニック

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。



イメージ



オプションメニュー「和栗と無花果のモンブラン」

「Afternoon Tea -Autumn Harvest-」 概要

期間： 2021年9月1日（水）～11月30日（火）

時間： 13:00～15:00（L.O.）

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： 1名様 4,600円

「Afternoon Tea -Autumn Harvest-」 限定
モンブラン+スペシャルドリンク1,400円



Grill & Dining G

※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 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 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