

東京 Marriott ホテル

市場に出回りにくい希少な桃を月ごとに食べ比べ

フレッシュ ジューシー
Fresh×Juicyな桃の魅力に虜になるティータイム

ピーチー ピーチー アフタヌーン ティー
「Peachy PEACH Afternoon Tea」を発売

期間：2024年7月1日(月)～8月31日(土)

ラウンジ ダイニングジ
場所：Lounge & Dining G (ホテル1階)



Peachy PEACH 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^{なおすけ}）では、2024 年 7 月 1 日（月）～8 月 31 日（土）の期間、ホテル 1 階レストラン「Lounge & Dining G」にて、みずみずしい旬の桃を贅沢に使用した「Peachy PEACH 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。7-8 月はきらめく太陽がまぶしい夏を代表するフルーツの桃をふんだんに使用し、ピンクをキーカラーにしたスイーツ・セイボリーがテーブルを彩ります。ショートケーキやタルトなどのアイテムには、パティシエが厳選し、市場に出回ることが少なく希少価値の高い桃として多くのファンを持つ山梨県の「マルトウ農園」の桃を使用。7 月は柔らかくとろけるような食感の果肉が特長の“白鳳”系、8 月は締まった果肉と強い甘みが特長の“白桃”系と、異なる品種の桃を旬の状態に味わってほしいというパティシエのこだわりが詰まっています。桃のフォルムが目を惹くフロマージュムースや、桃のチーズクリームを香り高いアールグレイのサブレで挟んだ一品など、桃尽くしのスイーツ 8 品がラインアップ。セイボリーは、スパイス香る蟹のパスタやピンク色がかわいらしいスープなど 4 品をご用意しました。

太陽が燦爛ときらめく御殿山の地で、桃の魅力にひたる夏のひとときを東京 Marriott ホテルでお楽しみください。

■「Peachy PEACH Afternoon Tea」について

夏のフルーツの代表格である桃を味わい尽くすアフタヌーンティー。桃は市場に出回ることが少なく希少な「マルトウ農園」の桃を使用し、7月と8月で桃の品種を変えることで、桃の異なる魅力を存分にお楽しみいただけます。夏のきらめく陽光がさすアトリウム空間で、桃色のファンタジーにひたる至福の甘いティータイムをどうぞ。

【スイーツ】

<上段>

山梨県産桃とクレームブリュレのレイヤードパフェ	桃のジュレ・スムージーを重ねたピンクの層が映えるミニパフェに、クレームブリュレをトップにあしらいました。
山梨県産桃を閉じ込めたピーチフロマージュムース	山梨県産桃のピューレを軽やかなフロマージュブランのムースで包み込んだ、大きな桃のフォルムが目を惹く一品です。
山梨県産桃のショートケーキ	定番のショートケーキはスポンジ・桃・ピンクのシャンティクリームを幾重にも重ねた層が美しい一品です。
桃のボンボンショコラ	ハートのフォルムがキュートなボンボンショコラ。中には桃のガナッシュを詰めました。



スイーツ イメージ①

<下段>

山梨県産桃のタルト	噛むほどに果汁が溢れる山梨県産桃のコンポートを贅沢に乗せたタルトです。
アールグレイと桃のチーズサブレサンド	アールグレイの香りが広がるサブレで、桃を練り込んだチーズクリームを挟んだ、桃と紅茶のマリアージュが楽しめる逸品。
山梨県産桃のコンポートとココナッツのブランマンジェ	山梨県産の桃のコンポート・桃のジュレ・ココナッツ香るブランマンジェを重ね、つるりとした食感が夏らしい一品です。
ピーチスコーン ミルクティー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ピーチを練り込みました。じっくり煮詰めて仕上げた風味豊かな自家製ミルクティー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）】

蟹とリゾーニ スパイスの香り ピーチドレッシング	スパイシーな粒状パスタに蟹を合わせ、ほんのり桃が香るドレッシングで仕上げました。
ヤングピーチとパールモッツアレラの サラダ 生ハム添え	甘酸っぱい若桃に塩味の効いたパール状のモッツアレラチーズと生ハムを合わせました。
ジャンボンブランとクリームチーズの スティックサンド	赤桃でピンク色に染めたクリームチーズとハムのシンプルなサンドウィッチです。
赤桃の冷製スープ ピンクソルトと共に	赤桃のほんのりとした甘みに、ピンクソルトでアクセントを効かせた冷製のスープです。



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

Peachy PEACH Afternoon Tea 概要

期間：2024年7月1日(月)～8月31日(土)

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.tokyo.marriott.com/afternoon-tea>

【マルトウ農園について】

生産量日本一を誇る桃の産地・山梨県の笛吹市に位置する。もともとの肥沃な土地を活かし、化学肥料や除草剤を一切使用せず、減農薬栽培を行うほか、果樹がより太陽光を受けられるように木の形状と間隔などにもこだわりながら、日川白鳳・みさか白鳳・白鳳・浅間白桃・なつっこ・紅くにか・川中島白桃の7品種をメインに育てている。

木の上でめいっぱい成熟させることで桃の甘さを最大限に引き出し、大きい実と高い糖度を誇る「ベストコンディション」の美味しい桃で出荷させることがモットー。完熟する分その傷みの早さゆえにおいしい状態で食べられる期間は短く、すぐに配送できるよう取引先が絞られており、市場に出回ることが少ない希少価値の高い桃として多くのファンを抱える。

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