

## Press Release

2024年10月11日

### 琵琶湖マリオットホテル

ブーケに見立てた心躍るパティシエオリジナルケーキが新登場！

## 大切な方と過ごす聖夜を彩るクリスマスケーキ2種を発売

クリスマスケーキ付き宿泊プランもご用意

ケーキご予約期間：2024年10月21日(月)～12月24日(火)

宿泊プラン販売期間：2024年12月14日(土)～12月25日(水)泊



左：Christmas Bouquet 右：生クリームデコレーション イメージ

琵琶湖マリオットホテル（滋賀県守山市今浜町、総支配人：荒木義雄）では、2024年10月21日(月)より、聖夜を彩る華やかな2種のクリスマスケーキのご予約を開始いたします。

ご家族や大切な方と過ごすクリスマスシーズン。華やかなクリスマスを彩るアイテムとして毎年ご好評いただいているホテルオリジナルのクリスマスケーキ。2024年は「Christmas Bouquet」と「生クリームデコレーション」の2種をご用意いたしました。「Christmas Bouquet」は、クリスマスの夜に贈られる特別なブーケをイメージして、パティシエが腕を振るう2層のケーキにたっぷりのベリーを添えてチョコレートで優しく包み込んだ甘美で心温まる大人の味わいのケーキです。例年ご好評いただいている「生クリームデコレーション」は、糖度の高い滋賀県産のブランド苺「蜂蜜いちご」の甘さを引き立てるスポンジと優しい味わいのクリームが特徴のケーキです。

また、2024年12月14日(土)～12月25日(水)の間には、当クリスマスケーキ「生クリームデコレーション」をお部屋にてお召し上がりいただける宿泊プラン「Christmas Stay～煌めくツリーのお部屋で過ごすスイートナイト～」を販売いたします。琵琶湖の絶景が広がるレストランでディナーコースをお楽しみいただいた後、華やかなツリーが飾られたプラン専用のお部屋で、ゆっくりとクリスマス気分を味わいながらケーキをお召し上がりいただける、1日5室限定のプランです。思い出に残る滞在をご提供します。

ホテルでもご自宅でも当ホテルのクリスマスケーキとともに特別なひとときをお楽しみください。

## ■クリスマスケーキについて

- クリスマスブーケ  
・ **Christmas Bouquet** 5,200円【限定100個】  
〔4号サイズ 直径12cm〕

ベリーが華やかに飾られた甘さと優しさが詰まったブーケスタイルのケーキ。ホワイトチョコレートに包まれた近江米のもちっとした食感のタルトは、カスタードクリームを合わせたしっとりとした味わいで、アールグレイの風味が広がるクレームブリュレとのハーモニーをお楽しみいただけます。



「Christmas Bouquet」イメージ

- ・ **生クリームデコレーション** 3,900円  
〔4号サイズ 直径12cm〕

柔らかくしっとりとしたスポンジに、苺とクリームを重ね、糖度の高い滋賀県産ブランド苺「蜂蜜いちご」をトッピングしたケーキ。苺そのものの甘みを引き立てる上品なクリームとともにお召し上がりください。



「生クリームデコレーション」イメージ

## クリスマスケーキ発売概要

ご予約期間： 2024年10月21日(土)～12月24日(火) ※お受け取りの前日まで

販売期間： 2024年12月21日(土)～12月25日(水)

お渡し時間： 11：00～17：00（24日のみ20：00まで）

販売場所： 1階「ラウンジLounge」

料金：  
・ Christmas Bouquet【限定100個】 4号サイズ(12cm) 5,200円  
・ 生クリームデコレーション 4号サイズ(12cm) 3,900円

※お受け取り前日17時までの事前予約制となります。定数に達し次第、受付を終了いたします。

※上記の料金は消費税込の料金です。

お部屋・レストランでご提供の場合（事前予約制）は、消費税10%と別途サービス料（13%）を申し受けます。

<クリスマスケーキのご予約・お問い合わせ先>

琵琶湖マリオットホテル TEL：077-585-6100 URL：<https://www.biwako-marriott.com>

## ■宿泊プラン「クリスマスステイChristmas Stay～煌めくツリーのお部屋で過ごすスイートナイト～」について

ホテルで大切な方とロマンティックなひとときを過ごす宿泊プランです。レストランでコースディナー「おうちキュイジーヌOHMI Cuisine」をお召し上がりいただいた後、デザートにはクリスマスケーキをお部屋にお持ち帰りいただけます。宿泊プラン限定のクリスマスツリーが飾られたプライベートな空間で、特別な滞在をお楽しみください。ケーキは、「生クリームデコレーション」をご用意いたします。

（サイズは4号サイズ12cmとなります）



宿泊プラン イメージ

## ディナーコース「OHMI Cuisine」

### 【メニュー】

- ・アペタイザー： 寒サワラのたたき  
金柑とフルールドセルのドレッシング
- ・スープ： 近江鶏のつみれと近江かぶらのコンソメパイ包み焼き
- ・魚料理： 甘鯛の鱗焼き アシェトクリームソース  
蓮根ともち麦のリゾット  
カイエンペッパーと粉チーズのハーモニー
- ・肉料理： 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込みと近江鶏の低温調理  
近江北之庄菜のロースト添え
- ・デザート クリスマスケーキ「生クリームデコレーション」



「OHMI Cuisine」イメージ

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。  
※クリスマスケーキは2名様で1つとなります。

## 宿泊プラン「Christma Stay～煌めくツリーのお部屋で過ごすスイートナイト～」概要

期間： 2024年12月14日(土)～12月25日(水)泊

- 内容：
- ・クリスマスデコレーションルーム(デラックスルーム(40㎡))でのご宿泊
  - ・レストランでのご夕食「OHMI Cuisine」
  - ・クリスマスケーキ「生クリームデコレーション」
- ※ご夕食後にお渡しいたします。
- ・レストランでのご朝食

料金： 1名様 大人 29,404円～ (2名様1室ご利用時)



デラックスルーム イメージ

※1部屋2名様まで、および2日前17時までの事前予約制となります。  
※1日5室限定の特別プランとなります。  
※上記はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。  
※料金はご利用日により異なります。詳しくはお問い合わせください。

### <宿泊プランのご予約・お問い合わせ先>

琵琶湖マリオットホテル TEL：077-585-6100 URL：<https://www.biwako-marriott.com>

### 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](http://www.MarriottHotels.com) をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott) や [X \(@marriott\)](https://www.x.com/marriott)、[Instagram \(@marriotthotels\)](https://www.instagram.com/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](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)