

Press Release

2024年10月30日

琵琶湖マリオットホテル

地元食材を取り入れたクリスマスモチーフのスイーツが並ぶアフタヌーンティー

クリスマスアフタヌーンティー 「Christmas Afternoon Tea」を発売

期間：2024年12月1日（日）～12月25日（水）

場所：レストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」（12階）



「Christmas Afternoon Tea」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12月1日(日)～12月25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 ジーGrill & Dining G」にて、クリスマスモチーフをスイーツやセイボリーで表現した見た目にも可愛いアフタヌーンティー「クリスマスアフタヌーンティーChristmas Afternoon Tea」を発売いたします。

クリスマスをモチーフにした8種のスイーツは、カシスがアクセントのトナカイマカロンや、チョコレートとフィナンシェをしのばせた雪だるまを模したチョコレートケーキなどが並びます。また、近江米のもちっとした食感のタルトにアールグレイ風味広がるガトーなど地元食材を取り入れたオリジナルアイテムもラインナップ。セイボリーは近江牛のパイ包み焼きやスジエビの風味が広がるミルクベースのピワマスチャウダーなど4種が並びます。フォルムにこだわるだけでなく、地元の食材を取り入れ趣向を凝らした品が並ぶ琵琶湖マリオットホテルならではのクリスマスアフタヌーンティーをご用意しました。さらに、オプションでレーズンやイチジク、ナッツを練りこんだ「クリスマスシュトーレン」をご購入いただけます。クリスマスパーティへの手土産や、大切な方への贈り物にもぴったりです。

心ときめくホリデーシーズンは琵琶湖マリオットホテルにて、この時期ならではのクリスマスアフタヌーンティーを堪能し、思い出に残るティータイムをお過ごしください。

クリスマスアフタヌーンティー

■「Christmas Afternoon Tea」について

クリスマスのモチーフが可愛いスイーツやセイボリーが並ぶアフタヌーンティーです。雪だるまスタイルのチョコレートケーキやクリスマスツリーの形をしたババロアなど1つ1つにクリスマスをイメージしたスイーツが並びます。またクリスマスツリーに飾るクーゲルに見立てたボンボンショコラやサンタクロースに見立てたガトーはオウミホイチゴや近江米など地元食材も取り入れたこの地ならではのオリジナルアイテムです。セイボリーにも近江牛やビワマスを取り入れ滋賀の美食とともにクリスマスならではのアフタヌーンティーをお楽しみください。



「Christmas Afternoon Tea」イメージ

メニュー：

【スイーツ】（8種類）

- ・トナカイマカロン
- ・みかんとアニスのババロア
- ・ピスタチオとオウミホイチゴのボンボンショコラ
- ・近江米とアールグレイのガトー
- ・いちごロールケーキ キャンドルスタイル
- ・焦がしバターとチョコレートのケーキ
- ・アドベリーのジュレ ベリーコンポート
- ・チョコレートスコーン クロテッドクリーム



「Christmas Afternoon Tea」イメージ

【セイボリー（軽食）】（4種類）

- ・サンタクロースのカプレーゼ
- ・近江牛ミートローフパイ包み焼き
- ・カリフラワーのムース、シュー生地のファルシー
- ・琵琶湖産スジエビの香るビワマスチャウダー

【ドリンク】

- ・クリスマス限定おすすめスペシャルティー
- ・ロンネフェルトのティーセレクション10種<銘柄変更自由>
- ・コーヒー

【オプション<別料金>】 限定100個 1,500円

- ・クリスマスシュトーレン 高さ5cm×幅10cm

※テイクアウト専用となります。

※予定数に達次第終了となります。



「クリスマスシュトーレン」イメージ

「Christmas Afternoon Tea」概要

期間： 2024年12月1日(日)～12月25日(水)

時間： 13:00～15:00 / 16:00

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： 「Christmas Afternoon Tea」

1名様6,000円

「クリスマスシュトーレン」 限定100個

1個1,500円



Grill & Dining G イメージ

※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・サービス料込みの料金です。

※記載のメニュー内容に変更になる場合がございます。

<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/>

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](https://www.facebook.com/marriott) や [X \(@marriott\)](https://twitter.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](https://www.marriott.com/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](https://www.marriott.com/bonvoy) 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