

東京マリオットホテル

東京都品川区北品川 4-7-36

Press Release

2025 年 11 月 17 日

東京マリオットホテル

新品種のブランドいちご「べにたま」と自家製ホワイトチョコレートの心はずむマリアーージュ

ストロベリー ホワイトチョコレート アフタヌーンティー

Strawberry × White Chocolate Afternoon Tea

期間：2026年1月5日(月)～2月28日(土)

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



Strawberry × White Chocolate Afternoon Tea イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人:^{なおすけ}佐藤 巨輔）では、2026 年 1 月 5 日(月)～2 月 28 日(土)の期間、ホテル 1 階レストラン「^{ラウンジ}Lounge & ^{ダイニング}Dining G」にて、埼玉県発のブランドいちご「べにたま」とホテル自家製ホワイトチョコレートのマリアーージュを楽しむ「^{ストロベリー}Strawberry × ^{ホワイトチョコレート}White Chocolate ^{アフタヌーンティー}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マリオットホテルのアフタヌーンティー。2026 年の新春は、甘みと酸味のバランスのとれた味わいが特徴の新品種いちご「べにたま」とエクアドル産カカオバターと北海道産の粉乳を用いたホテル自家製ホワイトチョコレートにフィーチャーします。スイーツスタンドには「べにたま」をたっぷりと楽しめるタルトやブランドいちごを贅沢に使ったスイーツなど、旬のいちごのおいしさを引き出した 8 品がラインナップ。パティシエがいちごとの相性を見極め素材からこだわり抜いて作り上げた上品な甘さのホワイトチョコレートと、「べにたま」が織りなす見た目も味わいもキュートな品々をお届けします。セイボリーにはクラムチャウダーやグラタンなど冬らしい味わいの 4 品をご用意しました。

都会の喧騒から離れ落ち着いた御殿山の地で、いちごとチョコレートが織りなす心ときめく早春のティータイムを東京マリオットホテルでお楽しみください。

ストロベリー ホワイトチョコレートアフタヌーンティー
■「Strawberry × White Chocolate Afternoon Tea」について

メニュー

【スイーツ】

<上段>

べにたまとホワイトチョコレートの レイヤードパフェ	フレッシュのべにたまにホワイトチョコレートのクリーム・いちごジュレ・レモンジュレ・紅茶のクランブル・べにたまのソースを重ねた、白と赤のコントラストが印象的なパフェ。
べにたまとホワイトチョコレートの ムース	真っ赤ないちごのフォルムが可憐なホワイトチョコレートのムース。センターにべにたまのコンポートを閉じ込めています。
べにたまのエクレア	フレッシュのべにたまとカスタード・シャンティのダブルクリームを詰め、ピンク色のクッキー生地をまとわせ焼き上げました。
ポップンホワイトチョコレート	自家製ホワイトチョコレートのガナッシュを閉じ込めた、ロリポップを模した形がキュートなチョコレート。トップにドライのフランボワーズをあしらいました。



スイーツ上段 イメージ

<下段>

ホワイトチョコレートのガナッシュ サブレ	自家製ホワイトチョコレートのガナッシュをたっぷりと絞ったサブレサンドです。
べにたまのショートケーキ	定番のショートケーキは、べにたまの美しい断面が印象的なシンプルかつ味わいにこだわりの詰まった一品です。
べにたまのタルト	カスタードクリームにフレッシュのべにたまを合わせたタルトです。
ホワイトチョコレートのスコーン いちごの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粉の配合からこだわり抜いたスコーンに自家製ホワイトチョコレートを乗せて焼き上げました。甘酸っぱいいちごのコンフィチュールとともにどうぞ。



スイーツ下段 イメージ

【軽食（セイボリー）】

タラバガニとイクラのカクテル パプリカとセロリラブのムース	パプリカとセロリラブで紅白のツートンカラーに仕上げたムースに、タラバガニとイクラを添えました。
クラムチャウダー	あさりや玉ねぎなど素材のうま味を引き立てた真っ白なクリームスープです。
ポテトニョッキのアメリカヌグラタン	もっちりとしたポテトニョッキに、海老の旨味が詰まったホワイトソースを合わせました。
スモークサーモンとクリームチーズ のクロワッサン・サンドウィッチ	芳醇なバター香るクロワッサンで、スモークサーモンとクリームチーズをはさみました。



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

【「べにたま」について】

2023 年冬から本格的に流通が始まり、同年 12 月日本野菜ソムリエ協会が開催した「クリスマスいちご選手権」にて最高金賞を受賞した、全国のいちご好きの注目を集める新しい埼玉県オリジナルのいちご品種。大粒で高い糖度を誇りながらも爽やかな酸味も持ち合わせ、噛むほどに芳醇な香りが口いっぱいに広がります。また、真っ白な中の果肉と真っ赤な表面のコントラストの美しさも特徴的です。

Strawberry × White Chocolate Afternoon Tea 概要

期間：2026 年 1 月 5 日(月)～2 月 28 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・サービス料込みの料金です。

※記載の提供内容は変更になる場合がございます。



「Strawberry × White Chocolate Afternoon Tea」
イメージ

<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://q.tokymarriotthotel.com/afternoon-tea>

マリオット・ホテルについて

世界70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