

Press Release

2020年8月19日

琵琶湖マリオットホテル

琵琶湖に訪れる秋の美しさを表現したアフタヌーンティー
旬の味覚を味わい、心と身体が喜ぶ優雅な午後のひとときを

ビューティーアフタヌーンティー
「Beauty Afternoon Tea」を発売

期間：2020年9月1日（火）～11月30日（月）

場所：レストラン「グリル ダイニング Grill & Dining G」



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：八田 徹）では、2020年9月1日（火）～11月30日（月）の期間、ホテル12階のレストラン「グリル ダイニング Grill & Dining G」にて、心身を元気に、美しい状態へ導くアフタヌーンティー「ビューティーアフタヌーンティー Beauty Afternoon Tea」を発売いたします。

色づく比良山系と琵琶湖の絶景とともに楽しみいただける、滋賀県の紅葉のように色鮮やかなアフタヌーンティー。旬を迎えるフルーツと地場野菜を多彩に取り入れ、秋の味覚を存分にご堪能いただけます。身体を整える効果を持つ旬の食材に加え、一部のメニューには腸内環境を整える発酵素材や、栄養価の高い食材を使用。暑い夏から寒い冬へと移る季節に、身体の内側から美しくなる食体験をお届けします。秋の美景と楽しむアフタヌーンティーで、心と身体が喜ぶひとときをお過ごしください。

ビューティーアフタヌーンティー

■「Beauty Afternoon Tea」について

琵琶湖に訪れる美しい秋を彩る、心と身体を綺麗に導くアフタヌーンティー。りんごや柿、無花果などのフルーツに、さつまいもや栗など、多彩な旬の食材を用い、その魅力を引き出したスイーツ・セイボリーをプレートに並べてご提供します。季節食材をいただくことで、見た目にも味にも秋を感じるだけでなく、夏の疲れを癒し、寒い冬に向けて身体を整える食体験をお届けします。生クリームで炊いた雑穀米をカスタードクリームと合わせ焼き上げた「雑穀米と栗東産無花果のタルト」は、食材の選定から調理法、食感まで、心と身体が喜ぶスイーツを目指して研究・開発を重ねたパティシエ渾身の一品。腸内環境を整え美肌効果・免疫力を高める発酵食材を使用した「酒粕のチーズタルト」や「滋賀県産さつまいもと甘酒のポターージュ」では、滋賀県ならではの発酵食文化をご体感いただけます。麗らかな秋を表現したアフタヌーンティーを演出するドリンクには、スペシャリティとしてローゼルティーをご用意。香りでお選びいただくMighty Leaf社のティーセレクションには、秋限定のペアキャラメルが加わり、心と身体を満たし、喜びへと導く秋の優雅なティータイムをお楽しみください。

メニュー：

【スイーツ】（8種類）

- ・ 洋梨とキャラメルのガトー
- ・ 蜂蜜りんご 薄焼きアップルパイ
- ・ 和栗とビルベリーのモンブラン カシスの香りと共に
- ・ マスカットとエルダーフラワーのジュレ
- ・ 雑穀米と栗東産無花果のタルト
- ・ 柿とアーモンドのクレームブリュレ
- ・ ヨーグルトのパンナコッタ 葡萄とベリーソース
- ・ マリオットスコーン

【セイボリー（軽食）】（4種類）

- ・ 酒粕のチーズタルト
- ・ 滋賀県産さつまいもと甘酒のポターージュ アンチョビメルバー
- ・ 滋賀県産レインボートラウト酢メと秋の近江野菜ピクルス
- ・ 高島産栗のクロケット 銀杏のフリット

【ドリンク】< 銘柄変更自由 >

- ・ スペシャリティ「ローゼルティー」
- ・ Mighty Leafティーセレクション9種
- ・ 中国茶
- ・ コーヒー

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。



「Beauty Afternoon Tea」イメージ



「Beauty Afternoon Tea」概要

期間： 2020年9月1日（火）～11月30日（月）

時間： 13:00～15:00（L.O.）

場所： ホテル12階レストラン「Grill & Dining G」

料金： 1名様 3,200円

※前日17時までの事前予約制となります。

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※表示料金には別途消費税・サービス料（10%）を加算させていただきます。



レストラン「Grill & Dining G」イメージ

<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、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」に取り組む当社ガイドラインを遵守し、ホテル運営を行っております。

- ・ チェックイン時、フロントカウンター以外のスペース活用などによる混雑緩和
- ・ レストラン入店人数制限やテーブル間隔を広げた混雑緩和
- ・ ご予約時やご来館時の検温、健康チェックシートのご記入など、お客様へ体調チェックのご協力 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 65 以上の国と地域において、550 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、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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)

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