

Press Release

2022年10月11日

琵琶湖マリオットホテル

特別な夜は、ホテルパティシエのケーキとともに
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：2022年10月20日(木)～12月24日(土)
宿泊プラン販売期間：2022年12月1日(木)～12月25日(土)



左：ノエルプラネット、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：佐々木一郎）では、2022年10月20日(木)より、心躍る聖夜を演出する2種のクリスマスケーキ「ノエルプラネット」、「生クリームデコレーション」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。聖夜の特別なひとときを演出する、当ホテルならではの選べるクリスマスケーキとして、ホテル併設のプラネタリウムの神秘的な星空をイメージした「ノエルプラネット」と、糖度の高い滋賀県産のブランド苺「蜂蜜いちご」を使用した「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。

また、2022年12月1日(木)～12月25日(土)の期間にて、当クリスマスケーキ「ノエルプラネット」をお部屋にてお召し上がりいただける宿泊プラン「^{クリスマスステイ}Christmas Stay～クリスマスルームで過ごす特別な時間～」を発売いたします。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クリスマスルームで、ゆっくりとクリスマス気分をご堪能いただける、1日5室限定のプランです。当宿泊プラン限定にて、クリスマスケーキ「ノエルプラネット」に、夜空を舞うサンタとトナカイをモチーフにしたチョコレートを飾った、特別なデザインをご用意。お二人だけの聖なる夜を演出いたします。

当ホテルパティシエが自信をもってお届けするクリスマスケーキとともに、クリスマスシーズンの心華やぐ素敵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

- ・ノエルプラネット 3,900円【限定100個】
〔5号サイズ 直径15cm〕

プラネタリアムの星空の世界を描いたチョコレートに包まれたケーキ。色鮮やかなチョコレートの中は、アーモンドのスポンジをベースに和紅茶のクリームとアドベリーのジャムをムースで重ねました。甘酸っぱいムースとチョコレートのハーモニーに、ほんのり香る紅茶をお楽しみいただく、大人の味わいのケーキです。



ノエルプラネット イメージ

- ・生クリームデコレーション 3,500円
〔4号サイズ 直径12cm〕

しっとりとした風味豊かなスポンジに、いちごと生クリームを重ね、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。いちご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： 2022年10月20日(木)～12月24日(土) ※お受け取りの前日まで
販売期間： 2022年12月23日(金)～12月25日(日)
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： ・ノエルプラネット【限定100個】5号サイズ(15cm) 3,900円
・生クリームデコレーション 4号サイズ(12cm) 3,500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を含む総額表示です。
お部屋・レストランでご提供の場合（事前予約制）は、別途サービス料（10%）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 ～クリスマスルームで過ごす特別な時間～」について

ホテルで大切な方と素敵なひとときを過ごす、クリスマスケーキ付の宿泊プラン。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、特別な時間をご堪能ください。ケーキは、夜空を舞うトナカイとサンタを描いたチョコレートを添えた、特別仕様の「ノエルプラネット」をご用意いたします。

※生クリームデコレーションをご希望の場合は変更いたします。

（サイズは4号サイズ12cmとなります）



宿泊プラン限定クリスマスケーキ
「ノエルプラネット」イメージ

ディナーコース「OHMI Cuisine」

【メニュー】

- ・アミューズ： カリフラワーのムース
ベーコンビッツのアクセント
- ・コールドアペタイザー： ビワマスとホタテの柑橘マリネ/滋賀県産公魚の
アングレーズビーツと鮎寿司のソース/蔵尾ポークとキャベツのシュクルート/鹿肉のラグー
比叡ゆば包み焼きドライフルーツのソース
- ・ホットアペタイザー： 近江鴨と信長葱のロースト滋賀県産ほうじ茶と
椎茸のソース
- ・スープ： 甲殻類のビスク 琵琶湖産海老と柚子のスティックパイ
- ・魚料理： スモークした岩魚のポーピエット
里芋のエグラゼ添え 牛蒡のソース
- ・肉料理： 国産牛ロースのグリル 滋賀県産赤ワインソース
冬野菜と近江蕪のロースト添え

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。



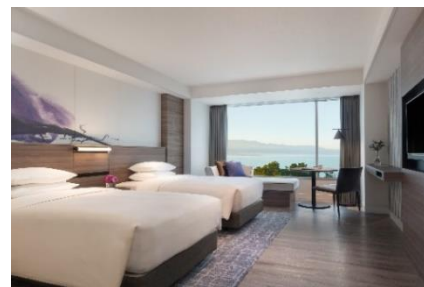
Grill & Dining G イメージ

宿泊プラン概要

期間： 2022年12月1日(木)～12月25日(土)

- 内容：
- ・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「ノエルプラネット（5号サイズ）」
※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 32,360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>

■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、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 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、590 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、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)

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