

## Press Release

2022年10月20日

### 琵琶湖マリオットホテル

クリスマスツリーを彩る、華やかなスイーツとセイボリー

クリスマスアフタヌーンティー

## 「Christmas Afternoon Tea」を発売

オプションに「近江抹茶のシュトーレン」も

期間：2022年12月1日（木）～12月25日（日）

場所：レストラン「Grill & Dining G」 <sup>Grill ダイニングジ</sup>（12階）



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12月1日(木)～12月25日(日)の期間、ホテル最上階のレストラン「Grill & Dining G」 <sup>Grill ダイニングジ</sup>にて、ツリーに飾られた色鮮やかなクリスマススイーツや、地元食材を用いたセイボリーを楽しむアフタヌーンティー「Christmas Afternoon Tea」 <sup>ティー</sup>を発売いたします。

ツリーを模したスタンドが可愛い、この時期ならではの当アフタヌーンティーは、クリスマスの定番であるターキーやブッシュドノエル、シュトーレンなど、見た目にも味わいにもクリスマス気分をお楽しみいただけるメニューを取り揃えました。セイボリーをご用意する、滋賀県産赤ワインで煮込んだビーフシチューや滋賀県産野菜のケーキサレをはじめ、苺やアドベリーなどスイーツの素材も滋賀県産にこだわり、地元食材をクリスマス仕様にアレンジするシェフの技をご堪能いただけます。また、当アフタヌーンティーをご注文いただいた方限定でご購入いただける、近江抹茶のシュトーレンもご用意。クリスマスを心待ちにしながら、ご自宅でもホテルの味をお楽しみいただけます。

一段と華やぐクリスマスシーズンに琵琶湖マリオットホテルならではのアフタヌーンティーで、心躍るひとときをお過ごしください。

## ■「Christmas Afternoon Tea」について

スイーツやセイボリーをオーナメントに見立て、華やかなクリスマスツリーをイメージしたアフタヌーンティー。ベリーの酸味とチョコレートの甘さを合わせたフォレノワールや、シナモンの香るカスタードクリームと姫リンゴを組み合わせ、サクツとしたパイ生地に乗せてサンタクロースを表現したアップルパイ、プレゼントボックスに見立てチョコレートでコーティングしたムースなど、見た目にも可愛らしいクリスマスならではの全8種類のスイーツが並びます。セイボリーは冬ならではの温もりを感じるビーフシチューや、滋賀県の素材とターキーを包んだトルティーヤなど4種をご用意いたしました。また、オプションでご購入いただける100個限定の「近江抹茶のシュトーレン」は程よい甘さとフルーティーなドライフルーツ、近江抹茶を練り込んだオリジナルアイテムです。ご自宅でもホテルの味をお楽しみいただけます。クリスマスならではのスイーツとセイボリーで、華やかなティータイムを心ゆくまでご堪能ください。

メニュー：

### 【スイーツ】（8種類）

滋賀県産いちごのプッシュドノエル  
 柚子とホワイトチョコレートのムース  
 マリオットシュトーレン  
 ジンジャーマンクッキー  
 ピスタチオマカロンツリー  
 ミックスベリーコンポート シャンパンゼリー  
 アドベリー フォレノワール  
 姫リンゴとシナモンのアップルパイ

### 【セイボリー（軽食）】（4種類）

滋賀県産赤ワインで煮込んだビーフシチュー  
 ターキーと赤蕪のトルティーヤ  
 滋賀県産野菜のケーキサレ  
 ビワマスとブロッコリーのキッシュ

### 【ドリンク】＜銘柄変更自由＞

- ・ロンネフェルトのティーセレクション10種
- ・コーヒー

### 【オプション＜別料金＞】 限定100個 1,500円

- ・近江抹茶のシュトーレン 高さ5cm×幅10cm
- ※テイクアウト専用となります。
- ※お一人様あたり1個まで、なくなり次第終了となります。



Christmas Afternoon Tea



近江抹茶のシュトーレン イメージ

## 「Christmas Afternoon Tea」概要

期間： 2022年12月1日(木)～12月25日(日)

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5,500円

※平日にご予約いただいた場合は、1名様5,000円にて承ります。

「近江抹茶のシュトーレン」 限定100個

1個1,500円

- ※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は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/>

#### ■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、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 [Twitter](https://twitter.com/marriott) (@marriott)、[Instagram](https://www.instagram.com/marriotthotels) (@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](mailto:press@biwako-marriott.com)