

## Press Release

2022年12月7日

### 琵琶湖マリオットホテル

滋賀県産「蜂蜜いちご」の濃厚な甘みを堪能するひととき

ストロベリーアフタヌーンティー

## 「Strawberry Afternoon Tea」を発売

蜂蜜いちごのボンボンショコラもお土産に

期間：2023年1月7日(土)～4月30日(日)

場所：レストラン「Grill & Dining G」  
グリル ダイニングジ



「Strawberry 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：佐々木一郎）では、2023年1月7日(土)～4月30日(日)の期間、ホテル12階のレストラン「グリル ダイニングジ Grill & Dining G」にて、コクのある甘さと酸味が絶妙な滋賀県のブランドいちご「蜂蜜いちご」を全てのメニューに使用したアフタヌーンティー「ストロベリーアフタヌーンティー Strawberry Afternoon Tea」を発売いたします。

糖度15度以上という高糖度を誇り、蜂蜜のような甘さとバランスの取れた濃厚な味わいが特徴の「蜂蜜いちご」を農家から直接仕入れ、たっぷりと使用したアフタヌーンティー。フレッシュないちごの香りと爽やかな甘さを楽しめる、蜂蜜いちごとフロマージュブランのヴェリーヌや、蜂蜜いちごとマスカルポーネのモンブランなど、可愛らしい8種のスイーツはもちろん、4種のセイボリーにも「蜂蜜いちご」を使用しました。一つ一つのメニューから、他とはひと味違う「蜂蜜いちご」の味わいをご堪能いただけます。また、アフタヌーンティーをお召し上がりいただいた方限定でご購入いただける「蜂蜜いちごのボンボンショコラ」はご自分のご褒美にはもちろん、大切な方へのお土産としてもおすすめです。

眼前に広がる琵琶湖を眺めながら、滋賀県が誇るブランドいちごの甘く華やかなアフタヌーンティーで、心躍るティータイムをお過ごしください。

ストロベリーアフタヌーンティー

## ■「Strawberry Afternoon Tea」について

冬から春にかけて旬を迎える、滋賀県のブランドいちご「蜂蜜いちご」を全てのメニューに使用したアフタヌーンティー。甘い香りが漂う蜂蜜いちごとフロマージュブランのヴェリーヌはさっぱりとした口当たりの中に濃厚ないちごを感じる、初めにお召し上がりいただきたい一品です。その他、金柑の爽やかな酸味といちご、白餡の甘さのハーモニーをお楽しみいただける金柑と白餡のジュレ 蜂蜜いちご包みなど全8品のスイーツをご用意いたしました。スイーツからセイボリーまで、全てに「蜂蜜いちご」を取り入れた、滋賀県だからこそ楽しめる「蜂蜜いちご」尽くしの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）

蜂蜜いちごとフロマージュブランのヴェリーヌ  
蜂蜜いちごのカルディナール  
金柑と白餡のジュレ 蜂蜜いちご包み  
蜂蜜いちごとレモンのムース  
蜂蜜いちごとアーモンドのガトー  
蜂蜜いちごとトンカ豆のマカロン  
蜂蜜いちごとマスカルポーネのモンブラン  
スコーン 蜂蜜いちごジャム

### 【セイボリー（軽食）】（4種類）

フォアグラのクレームブリュレ 蜂蜜いちごのコンフィチュール  
ローストビーフ バルサミコと蜂蜜いちごのソース  
蜂蜜いちごとクリームチーズのサンドウィッチ  
近江鴨のエピスローストと蜂蜜いちごのピンチョス

### 【ドリンク】＜銘柄変更自由＞

- ・ロンネフェルトティーセレクション(10種)
- ・コーヒー



「Strawberry Afternoon Tea」イメージ

## ■蜂蜜いちごのボンボンショコラについて（オプション）

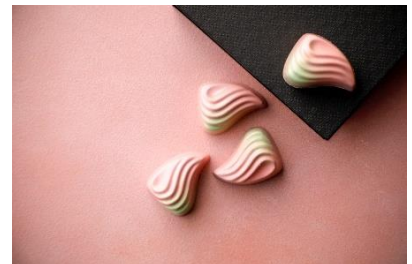
当アフタヌーンティーをお召し上がりいただいたお客様限定でご購入いただける「蜂蜜いちごのボンボンショコラ」は、パリッとしたチョコレートの中にとろけるいちごのジャムとガナッシュが入った一品です。

1箱（4個入り）2,000円

※前日までにご予約いただいた場合は、1,500円にてお買い求めいただけます。

※ボンボンショコラはお持ち帰り用でをご用意いたします。

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。



「蜂蜜いちごのボンボンショコラ」イメージ

## 「Strawberry Afternoon Tea」概要

期間： 2023年1月7日（土）～4月30日（日）  
※除外日：2023年2月13日（月）～17日（金）  
時間： 13:00～15:00 / 16:00  
場所： ホテル12階レストラン「Grill & Dining G」  
料金： 1名様5,700円  
※平日にご予約いただいた場合は、1名様5,200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。



Grill & Dining G イメージ

## 「蜂蜜いちご」について

滋賀県草津市「ストロベリーファクトリー」（ホテルより車で約30分）で栽培されている、滋賀県のブランドいちご。農園独自の肥料を用いて有機栽培で育て、完熟状態となったところを1粒1粒丁寧に目利きし朝摘みしているため、15度の高い糖度を持ち、口に含むと濃厚ないちごの甘みを感じることが出来ます。受粉のため、ハウス内に放つミツバチにも自社で育てているこだわりを持ち、苗の生育リズムと合わせてバロック音楽をかけるなど、豊潤な果肉となるために様々な工夫が凝らされています。

### <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)