

Press Release

2023年4月4日

琵琶湖マリオットホテル

～Lake Biwa Marriott Tea Sensation～

「“近江茶” Afternoon Tea」を発売

オプションで滋賀県産ほうじ茶のボンボンショコラもお土産に

期間：2023年5月1日(月)～6月30日(金)

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



「近江茶 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5月1日(月)～6月30日(金)の期間、ホテル12階のレストラン「グリル ダイニング ジー Grill & Dining G」にて、全てのメニューに滋賀県産のお茶を使用したアフタヌーンティー「アフタヌーン ティー “近江茶” Afternoon Tea」を発売いたします。

日本茶発祥の地として知られる滋賀県のお茶と旬の地元食材を使用したアフタヌーンティー。新茶が出回るこの季節に、緑茶やほうじ茶、抹茶など様々なお茶を取り入れたスイーツ8種とセイボリー4種をお楽しみいただけます。スイーツには、紅茶香るチョコレートムースとオレンジのコンフィチュールを重ねた和紅茶と柑橘のガトーをはじめ、濃厚な抹茶とグレープフルーツを組み合わせた抹茶とグレープフルーツのモンブラン仕立てなどをご用意。セイボリーでは、紅茶の風味が広がるキッシュや煎茶を練りこんだパンとローストビーフのサンドイッチなどをご堪能ください。また、お飲み物にはロンネフェルトのティーセレクションに加えて、古くから香り高い銘茶の産地として知られる滋賀県のお茶もラインナップ。さらに、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、滋賀県産のほうじ茶の香り豊かなチョコレート「ほうじ茶のボンボンショコラ」を発売いたします。

春から初夏にかけての爽やかな季節、琵琶湖マリオットホテルで近江茶の多彩な味わいを感じながら至福のひとつときをお過ごしください。

■「近江茶」アフタヌーンティーについて

新茶のシーズンに、滋賀県産のお茶を味わうアフタヌーンティー。ウェルカムドリンクの抹茶のフロートから始まり、随所に様々な近江茶を忍ばせたスイーツとセイボリーをご用意いたします。和紅茶と柑橘のガトーは豊かな和紅茶の香りに始まり、後味にはオレンジの風味が広がります。酸味のあるグレープフルーツに抹茶クリームを絞った、抹茶とグレープフルーツのモンブラン仕立ては、濃厚な抹茶にほどよい酸味が相性抜群の一品です。お飲み物は10種よりお選びいただけるロンネフェルトのティーセレクションはもちろん、煎茶・ほうじ茶・和紅茶などの近江茶もラインナップ。こころゆくまで近江茶を味わうティータイムをお楽しみください。

メニュー：

【始まりのお飲み物】

抹茶フロート

【スイーツ】（8種類）

抹茶とグレープフルーツのモンブラン仕立て

緑茶とワイルドベリーのパッセ

ほうじ茶とアーモンドの生チョコレート

緑茶とアロエのゼリー

抹茶とアドベリーのマカロン

玄米茶と守山メロンのロールケーキ

和紅茶と柑橘のガトー

スコーン 緑茶ジャム

【セイボリー（軽食）】（4種類）

近江鴨のロースト 土山ほうじ茶ソース

ローストビーフとサワークリームのサンドイッチ 煎茶風味

蔵尾ポークとドライフルーツのキッシュ 朝宮紅茶の香り

ホンモロコのベニエ 抹茶風味

【ドリンク】＜銘柄変更自由＞

・近江茶（3種）

・ロンネフェルトティーセレクション(10種)

・コーヒー



「近江茶 Afternoon Tea」イメージ

■ほうじ茶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「ほうじ茶のボンボンショコラ」。艶のあるチョコレートの中はほうじ茶が香るミルクチョコレートと、ガナッシュクリームを閉じ込めました。

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。



「ほうじ茶のボンボンショコラ」イメージ

「近江茶」Afternoon Tea 概要

期間： 2023年5月1日（月）～6月30日（金）

時間： 13:00～15:00 / 16:00（L.O.）

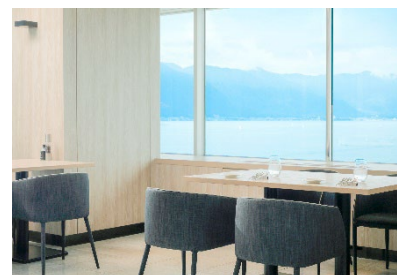
場所： ホテル12階レストラン「Grill & Dining G」

料金： 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

※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

<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、引き続き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】

- ・トイレや水道など、共有スペースへのアルコール消毒液の設置
- ・テントやアウトドアリビング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

【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】

- ・手指のアルコール消毒、咳症状のあるゲストへのマスク着用のご協力
- ・ホテル各施設ご利用時の検温実施 など

上記は政府の方針により変更になる場合がございます。

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 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 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