

## Press Release

2023年6月6日

琵琶湖マリオットホテル

～Lake Biwa Marriott Tea Sensation～

ピーチ メロン アフタヌーン ティー

# 「Peach & Melon Afternoon Tea」を発売

オプションでハーフメロンのフルーツパフェもご用意

期間：2023年7月1日(土)～8月31日(木)

場所：レストラン「グリル ダイニングジ Grill & Dining G」



「Peach & Melon 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7月1日(土)～8月31日(木)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、夏に旬を迎えるピーチとメロンが主役のアフタヌーンティー「ピーチ メロン アフタヌーン ティー Peach & Melon Afternoon Tea」を発売いたします。

スイーツだけではなくセイボリーにまでピーチとメロンを取り入れたアフタヌーンティー。スイーツには、白桃と爽やかな酸味が特徴の地元産アドベリーのクリームをとじ込めたムースや、メロンに見立てた守山メロンのパルフェなど8種をご用意。4種のセイボリーでは、近江鴨パテとメロンをピクルスにしたタルタルソースのスライダーバーガーや、ピーチと生ハムをアメリカンドックスタイルでお召し上がりいただく一品などシェフの遊び心あふれる内容をご堪能いただけます。また、お飲み物にはドイツの老舗紅茶ブランド「ロンネフェルト」の紅茶に加え、7種類のフレーバーとソーダを組み合わせたモクテルもラインナップ。16時開始の回では、スパークリングワイン1杯が付き優雅なイブニングタイムをお楽しみいただけます。さらにオプションとして、メロン半玉分と夏が旬のフルーツをメロンの器に贅沢に盛り付けた「メロンパフェ」もご用意いたします。

夏を彩る爽やかな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。

## ■ ピーチ メロン アフタヌーンティー 「Peach & Melon Afternoon Tea」について

夏に旬を迎えるピーチとメロンが主役の夏色アフタヌーンティー。スイーツには、ココナッツのパンナコッタに、フレッシュメロンと桃のジュレを重ね、上には若桃のコンポートを載せた一品などをご用意。セイボリーには、メロンのガスパチョとともにいただく琵琶湖産小鮎のあられ揚げなど、ピーチとメロンだけではなく、滋賀県の素材も使ったこの地ならではのアフタヌーンティーです。お召し上がりいただいたお客様限定でご注文いただけるの華やかな「メロンパフェ」のオプションもご用意ございます。夏限定のモクテルや「ロンネフェルト」のティーセレクションとともに爽やかな夏のひとときをお過ごしください。

メニュー：

### 【スイーツ】（8種類）

メロンと白桃のヴェリーヌ  
守山メロンとココナッツのパンナコッタ 白桃のジュレ  
守山メロンとライムのパルフェ  
白桃とアドベリーのムース  
白桃とレモンのパウンドケーキ  
白桃のラングドシャ  
白桃とホワイトチョコレートのマカロン  
スコーン クロテッドクリーム

### 【セイボリー（軽食）】（4種類）

近江鴨パテとメロンタルタルソースのスライダーバーガー  
小鮎のあられ揚げ メロンのガスパチョ  
桃と生ハム アメリカンドッグスタイル  
滋賀県産トマトと桃のクロスティーニ

### 【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)  
オリジナルモクテル（7種）  
コーヒー



「Peach & Melon Afternoon Tea」イメージ

## ■ メロンパフェについて（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オプションでご注文いただける「メロンパフェ」。メロンの器に盛られたパフェの中には、メロンのムースを忍ばせ、半玉分のメロンとサマーフルーツを存分に盛り付けた贅沢な一品です。

料金：1個 5,000円(2名盛) ※前日17時までの事前予約制となります。



「メロンパフェ」イメージ

## 「Peach & Melon Afternoon Tea」概要

期間： 2023年7月1日(土)～8月31日(木)  
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： 13～15時 5,500円  
16時 6,500円 ※スパークリングワイン1杯付  
※平日(月一金)限定価格  
13～15時 5,000円  
16時 6,000円 ※スパークリングワイン1杯付

※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/>

### 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](#) 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](http://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](mailto:press@biwako-marriott.com)