

## Press Release

2023年10月5日

### 琵琶湖マリオットホテル

滋賀県産苺やアドベリーを使用したホテルパティシエのオリジナルケーキ

## 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： 2023年10月23日(月)～12月24日(日)

宿泊プラン販売期間：2023年12月1日(金)～12月25日(月)



左：生クリームデコレーション 右：ノエルプラネット 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10月23日(月)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。そんな聖夜の特別なひとときを演出するクリスマスケーキとして「ノエルプラネット」と「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。ホテル併設のプラネタリウムより神秘的な宇宙をイメージした「ノエルプラネット」は、滋賀県で収穫されるアドベリーとラズベリーの甘酸っぱいムースに、ピスタチオのクレームブリュレを閉じ込めて赤色に輝くチョコレートで包み込みました。「生クリームデコレーション」には、糖度の高い滋賀県産のブランド苺「蜂蜜いちご」の甘さを引き立てるスポンジとクリームがどの年代の方にも好まれるケーキです。

また、2023年12月1日(金)～12月25日(月)の期間にて、当クリスマスケーキ「生クリームデコレーション」をお部屋にてお召し上がりいただける宿泊プラン「<sup>クリスマスステイ</sup>Christmas Stay～ツリーが輝くクリスマスルームで特別な夜を～」を販売いたします。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プラン専用のお部屋で、ゆっくりとクリスマス気分を味わいながらケーキをお召し上がりいただける、1日5室限定のプランです。大切な方との聖なる夜を演出いたします。

心華やぐホリデーシーズンを当ホテルのクリスマスケーキとともに楽しみください。

## ■クリスマスケーキについて

- ・ノエルプラネット 3,950円【限定100個】  
〔5号サイズ 直径15cm〕

ホテル併設のプラネタリウムより宇宙の世界を描いたチョコレートに包まれたケーキ。赤く色鮮やかなチョコレートの中は、アドベリーとラズベリーの甘酸っぱいムースに、ピスタチオのクレームブリュレを閉じ込めて、ナッツとチョコレートのサクサクした食感とやわらかなムースを楽しむ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 3,700円  
〔4号サイズ 直径12cm〕

柔らかくしっとりとしたスポンジに、苺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。苺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： 2023年10月23日(月)～12月24日(日) ※お受け取りの前日まで

販売期間： 2023年12月23日(土)～12月25日(月)

お渡し時間： 11：00～17：00（24日のみ20：00まで）

販売場所： 1階「Lounge」

料金：  
・ノエルプラネット【限定100個】5号サイズ(15cm) 3,950円  
・生クリームデコレーション 4号サイズ(12cm) 3,700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込の料金です。

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「<sup>クリスマスステイ</sup>Christmas Stay ～ツリーが輝くクリスマスルームで特別な夜を～」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「<sup>おうちキュイジーヌ</sup>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、「生クリームデコレーション」をご用意いたします。

（サイズは4号サイズ12cmとなります）



宿泊プラン イメージ

## ディナーコース「OHMI Cuisine」

### 【メニュー】

- ・アパタイザー： 伊吹大根のヴェールを纏った鰯の天然樹木燻製  
春菊の苦みのアクセント
- ・セカンド  
アパタイザー： 近江鴨とフォアグラのパロティーヌ  
大豆と里芋のいとこ煮風 ソース・シュブレードム
- ・スープ： 近江かぶらとりんごの温かいポタージュ  
弥平唐辛子の自家製ラー油
- ・魚料理： 金目鯛 「琵琶の舞」の大吟醸蒸し  
冬キャベツのエチューベ 氷魚と黄柚子のソース
- ・肉料理： 近江牛サーロインのグリル ぶどう栽培煮風  
熟成グレープとヴィンコットのソース
- ・デザート クリスマスケーキ「生クリームデコレーション」

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※クリスマスケーキは2名様で1つとなります。



Grill & Dining G イメージ

## 宿泊プラン概要

期間： 2023年12月1日(金)～12月25日(月)

- 内容：
- ・クリスマスデコレーションルーム(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「生クリームデコレーション」
- ※ご夕食後にお渡しいたします。
- ・レストランでのご朝食

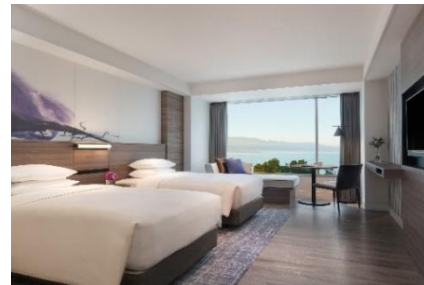
料金： 1名様 大人35,460円～ (2名様1室ご利用時)

※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。

※料金はご利用日より異なります。詳しくはお問い合わせください。



デラックスルーム イメージ

### <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>

## 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 [X \(旧 Twitter\)](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™](https://www.marriott.com/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)