

Press Release

2024年3月26日

琵琶湖マリオットホテル

コース仕立てのデザートメニューが初登場

デザートコース センツオブザエメラルドシーズン
「**Dessert Course** ～Scents of the Emerald Season～」を発売

柑橘とハーブが香る爽やかなデザートと紅茶のペアリングとともに

期間：2024年5月1日(水)～6月30日(日)

場所：レストラン「**Grill & Dining G**」(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、2024年5月1日(水)～6月30日(日)の期間、紅茶のペアリングとともにコース形式で全5皿のデザートを楽しむ「**Dessert Course** ～Scents of the Emerald Season～」を発売いたします。

エメラルドカラーの新緑が芽吹き、清々しい初夏の季節に、出来立ての香りやぬくもりとともに柑橘やハーブを感じる爽やかなデザートプレートと、それぞれのスイーツと紅茶のペアリングを楽しむホテル初登場、コース仕立てのデザートをご用意いたしました。滋賀県高島市のアドベリーや近江八幡にある養蜂園の蜂蜜、土山緑茶をアクセントに用いて、琵琶湖マリオットホテルならではのアレンジを加えました。フルーツがたっぷりトッピングされたライムのレアチーズケーキや、柑橘を使用した鮮やかなパフェなど、見た目にも夏の始まりを感じるデザートが並びます。お飲み物はそれぞれのお料理に合わせてロンネフェルトのティーセレクションより6種をラインナップいたします。

琵琶湖の絶景が広がるレストランで、細部にまでこだわった華やかで上品なデザートと紅茶を味わう、優雅なデザート体験をご堪能ください。

■「Dessert Course ～Scents of the Emerald Season～」について

パティシエが趣向を凝らした5皿のデザートと、各お皿に最適な紅茶を厳選したペアリングを楽しむデザートコースです。爽やかな香りが口に広がるライムのレアチーズケーキに始まり、塩味を感じるクッキーや濃厚な緑茶のテリーヌショコラなど、様々な味わいをお楽しみいただけます。メインはしっとり焼き上げたチョコレートスフレと、レモンやオレンジの柑橘が香るフルーツパフェをご用意いたします。デザートに合わせた紅茶はさっぱりとしたストロベリーソーダやシナモンや生姜などスパイスたっぷりのチャイティーなど、お料理とのマリアージュをご堪能ください。琵琶湖マリオットホテルのパティシエが誇る滋賀県産デザートフルコースを、大切な方やご家族・ご友人とお楽しみください。

メニュー：

◇Pre Dessert

ライムのレアチーズケーキ アドベリーのジュレ
(紅茶：ストロベリーソーダ)

◇Sale

クランベリーとスパイスのクッキー
ベーコンチーズマフィン 彦根蜂蜜添え
(紅茶：マサラチャイ)

◇2nd Dessert

土山緑茶のテリーヌショコラ
柑橘香るアングレーズソース
(紅茶：ルイボスレモン)

◇Main Dessert

温かいチョコレートスフレ アニスの香るミックスベリーソース
フルーツパフェを添えて
(紅茶：アイリッシュウイスキークリーム/
ダーズリンサマーゴールド)

◇Mignardises

守山メロンとディルのマカロン
(紅茶：アッサムバリ)



「2nd Dessert」イメージ



「Main Dessert」イメージ

「Dessert Course ～Scents of the Emerald Season～」概要

期間： 2024年5月1日(水)～6月30日(日)

時間： 13:30 / 14:30 ※90分制

場所： ホテル12階レストラン「Grill & Dining G」

料金： 4,000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。

※1日20食限定になります。



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 をご覧ください。また、[Facebook](#) や [X \(旧 Twitter\)](#) (@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 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