

Press Release

2021年10月6日

琵琶湖マリオットホテル

大切な人と過ごす素敵なおうち時間を彩る

クリスマスケーキ2種を発売

ホテルで過ごす二人のためのクリスマスケーキ付宿泊プランもご用意

ケーキお渡し期間：2021年12月23日(木)～12月26日(日)

宿泊プラン販売期間：2021年12月1日(水)～12月25日(土)



クリスマスケーキ

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)は、今冬のご自宅での素敵な時間を演出する2種類のクリスマスケーキと、お部屋にてクリスマスケーキをお召し上がりいただく宿泊プラン「Christmas Stay」を発売いたします。

年の暮れに向かって徐々に街並みが明るく彩られていくシーズンに、いつもとひと味違うクリスマスを演出したいと思う人に向け、ホテル併設のプラネタリウムの世界を表現したチョコレートに包まれたケーキ「ノエルプラネット」と、糖度の高い滋賀県産苺の「蜂蜜いちご」を使用した「生クリームデコレーション」の2種類をご用意いたしました。また、宿泊プランでは琵琶湖マリオットホテル最上階のレストラン「グリルアンドダイニング ジー Grill & Dining G」でのディナーのあと、二人だけのプライベート空間であるお部屋にて「生クリームデコレーション」をお召し上がりいただけます。

琵琶湖マリオットホテルパティシエが趣向を凝らしたクリスマスケーキを囲み、特別な時間を大切な人と心ゆくまでお過ごしください。

■クリスマスケーキについて

◆ノエルプラネット

プラネタリアムの星の世界を表現したチョコレートで包まれたケーキ。色鮮やかで見た目にもおしゃれなチョコレートの中はアーモンドのスポンジに、柚子のコンフィチュールをホワイトチョコレートのムースで包み込みました。柚子の酸味をアクセントにした爽やかな味わいの一品です。



ノエルプラネット

◆生クリームデコレーション

しっとりとした風味豊かなスポンジに、きめ細やかで軽さとコクをあわせ持つ生クリームを重ね、糖度の高い滋賀県産「蜂蜜いちご」をトッピングしたショートケーキ。軽い口当たりのクリームがいちごの爽やかな甘さを引き立たせる上質な味わいをお楽しみください。



生クリームデコレーション

クリスマスケーキ概要

ご予約期間： 2021年10月20日(水)～12月25日(土)

販売期間： 2021年12月23日(木)～26日(日)

お渡し時間： 11:00～17:00

販売場所： 1階「Lounge」

料 金： ・ ノエルプラネット 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) 3,300円

※お受取り前日17時までの事前予約制となります。

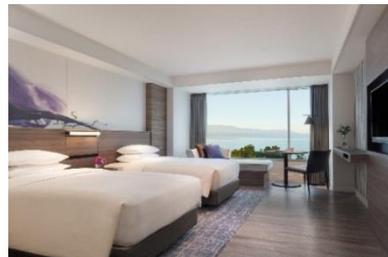
※上記の料金は消費税を含む総額表示です。

<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「Christmas Stay -ホテルで過ごす二人だけのクリスマス-」について

大切な方との二人だけの時間をクリスマスケーキで彩る宿泊プラン。ホテル最上階のレストランでのご夕食後、デザートにパティシエ特製のクリスマスケーキ「生クリームデコレーション」をテイクアウトでご用意いたします。プライベートな空間でくつろぎながらごゆっくりとお召し上がりください。お好みに合わせてお選びいただけるお部屋はスーペリアルームから琵琶湖を望む温泉付客室など5つのタイプをご用意。二人の大切な思い出に湖畔のリゾートクリスマスをお楽しみください。



デラックスルーム

ディナーメニュー：

【OHMI Cuisine】

- Amuse： 柚子香る大吟醸酒粕ムースとフォアグラのフラン
近江鴨塩麹マリネのコンフィ スプリングロール
- Starter： びわ鱒と本ズワイ蟹 リンゴと根セロリのマセドワーヌ
- Soup： スッポンと近江軍鶏 冬野菜のスープパイ包み焼き 生姜の香り
- Fish： 滋賀県産岩魚の香り焼き 春菊ピュレ 近江野菜味噌と共に
- Grill： 近江牛の赤ワイン煮込みと滋賀県産牛ロースのグリル
トリュフマッシュポテト グリュイエールチーズ
- Dessert： クリスマスケーキ 生クリームデコレーション4号サイズ
(レストランにてお渡し、お部屋でお召し上がりいただきます。)



Grill & Dining G

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

宿泊プラン概要

期間： 2021年12月1日(水)～12月25日(土)泊

- 内容：
- ・スーペリアルーム、温泉付プレミアルーム(いずれも30㎡以上)など選べる5タイプのお部屋でのご宿泊
 - ・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(4号サイズ)」
※ご夕食時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26,055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。

※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。

※ケーキにお飲み物をご希望の場合はインルームサービスでシャンパン、コーヒーなどのご注文が可能です。

<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>

■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 60 以上の国と地域において、580 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 [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