

Press Release

2024年5月28日

琵琶湖マリオットホテル

夏の人気フルーツを贅沢に味わう爽やかなアフタヌーンティー

メロン ピーチ マンゴー サマーフルーツアフタヌーンティー
「"Melon × Peach × Mango" Summer Fruits Afternoon Tea」を発売

期間：2024年7月1日（月）～8月31日（土）

場所：レストラン「グリル ダイニング Grill & Dining G」（12階）



「"Melon×Peach×Mango" Summer Fruits 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：荒木義雄）では、2024年7月1日（月）～8月31日（土）の期間、ホテル最上階のレストラン「グリル ダイニング Grill & Dining G」にて、夏を代表するフルーツであるメロンとピーチ、マンゴーを主役にしたアフタヌーンティー「"Melon × Peach × Mango" Summer Fruits Afternoon Tea」を発売いたします。

今夏は旬のフルーツの美味しさを存分にお楽しみいただきたく、夏の代表フルーツともいえるメロン、ピーチ、マンゴーが主役のアフタヌーンティーを1日30食限定でご提供します。それぞれのフルーツの味を感じつつさっぱりとお召し上がりいただけるゼリーやシブーストなど様々なアレンジのスイーツ8種と、セイボリーにもフルーツを取り入れ、地元食材を用いたサンドウィッチやハーブの爽やかな香りを楽しむサラダなどの4種が並びます。お飲み物にはロンネフェルトのティーセレクション10種と夏限定のモクテルをお楽しみください。さらに、当アフタヌーンティーをお召し上がりいただいた方限定のオプションとして、「メロン・マンゴー・白桃のフルーツパフェ」をご用意。フレッシュなメロンとマンゴー、白桃のコンポートをあっさりとした守山メロンのムースと合わせてお召し上がりいただけます。

夏の日差しにきらめく琵琶湖を眼下に眺めながら、旬のフルーツアフタヌーンティーを堪能するひとときをお過ごしください。

メロン ピーチ マンゴー サマー フルーツアフタヌーンティー

■「Melon × Peach × Mango」 Summer Fruits Afternoon Tea について

夏に旬を迎えるメロン、ピーチ、マンゴーを主役に、見た目にも爽やかさを感じるアフタヌーンティー。白桃とメロンのやさしい味わいにマンゴーの酸味を合わせた3種のフルーツを味わうムースや、ピンクペッパーとピスタチオがアクセントのブッセ、炭酸につけこんだメロンと豆乳のブランマンジェなど、食べる順番を迷ってしまう様々な味わいのスイーツをご用意いたします。セイボリーには、地元の近江鶏をマンゴーチャツネと合わせててり焼きにしたサンドウィッチや爽やかなタイムの香りでお口直しにぴったりな摘果メロンのピクルスなど、シェフのオリジナルのアイテムが並びます。お飲み物には夏らしいメロン、ピーチ、マンゴーを使用したモクテルや「ロンネフェルト」のティーセレクションをラインナップいたします。夏の到来を感じられる本アフタヌーンティーで、優雅な午後の一ときをお過ごしください。

メニュー：

【スイーツ】（8種類）

白桃とマンゴーのブッセ
白桃とジャンボレモンのシブースト
メロンと白桃のムース マンゴークリーム
炭酸メロンと豆乳のブランマンジェ
メロン・白桃・マンゴーのゼリー
アドベリーマンゴープリン メロンのコンポート
マンゴーチーズタルト
マンゴースコーン クロテッドクリーム

【セイボリー（軽食）】（4種類）

白桃と伊吹ハム、モッツアレラのサラダ ディルの香り
マンゴーと海老のカクテル 白ワインのジュレ ミントの香り
摘果メロンのピクルス タイムの香り
近江鶏のテリヤキマンゴーサンド

【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)
モクテル(3種)



アフタヌーンティー イメージ



セイボリー イメージ

■メロン・マンゴー・白桃のフルーツパフェについて（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・マンゴー・白桃のフルーツパフェ」。メロンの器に盛られたパフェの中には、さっぱりとした守山メロンのムースを入れ、上にたっぷり飾られたメロンと、マンゴー、白桃のコンポートを合わせてお召し上がりください。

約12cmのサイズはシェアでのお召し上がりにもおすすめです。

料金：1個(約12cm) 5,500円(2名盛)



「メロン・マンゴー・白桃のフルーツパフェ」イメージ

「Melon × Peach × Mango」 Summer Fruits Afternoon Tea 概要

期間： 2024年7月1日(月)～8月31日(土)

時間： 13:00～15:00 / 16:00

場所： レストラン「Grill & Dining G」

料金： 「Melon × Peach × Mango」 Summer Fruits Afternoon Tea
1名様 5,500円



Grill & Dining G イメージ

「メロン・マンゴー・白桃のフルーツパフェ」

1個5,500円（約12cm）

- ※ともに前日17時までの事前予約制となります。
- ※1日30食限定でございます。
- ※表示料金は消費税・サービス料込みの料金です。
- ※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

<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 \(@marriott\)](#)、[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