

Press Release

2024年1月30日

琵琶湖マリオットホテル

地元いちご農園のいちごを味わうアフタヌーンティー第2弾「Red & Pink」

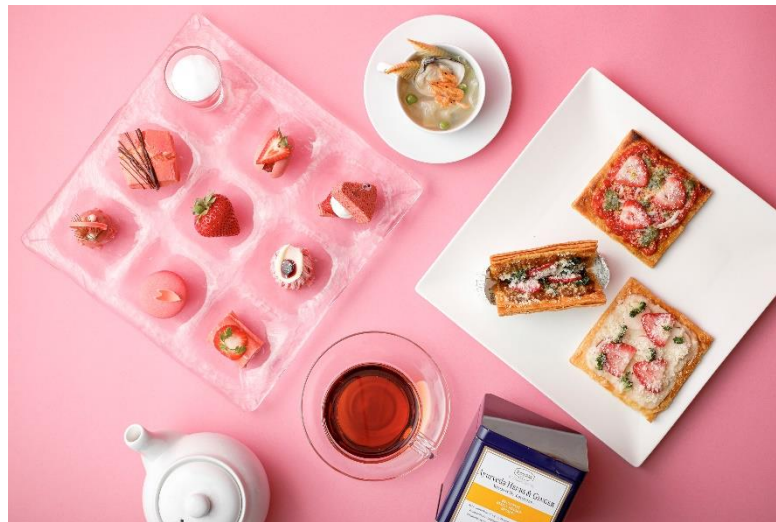
「河西いちご園×琵琶湖マリオットホテル」

ストロベリーアフタヌーンティー

「Strawberry Afternoon Tea」を発売

期間：2024年3月1日(金)～4月30日(火)

場所：レストラン「グリル ダイニングジGrill & Dining G」



「河西いちご園×琵琶湖マリオットホテル」 Strawberry 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、2024年1月6日(土)～4月30日(火)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、地元のいちご農園「河西いちご園」のいちごを使用したアフタヌーンティー「ストロベリー「河西いちご園×琵琶湖マリオットホテル」 Strawberry Afternoon Tea」を提供しております。

滋賀県守山市の「河西いちご園」で、独自の工夫で育てられた完熟いちごを楽しむアフタヌーンティー。「Red & White」をテーマにお届けした第1弾に続いて、第2弾では、3月1日(金)～4月30日(火)の期間、お祝い事の多い華やかな季節に合わせて「Red & Pink」のテーマカラーでご用意いたします。

今回は、爽やかでみずみずしい「春いちご」を全てのメニューに使用し、滋賀県の春の味覚とともにご堪能いただけます。スイーツは、いちごとグレープフルーツを包みさっぱりとした味わいのクレープロールなど、いちごの魅力を引き立てるアイテムを8種。セイボリーは、パイ生地を使った3種のいちごピザをご提供。「ロンネフェルト」の紅茶とともにお召し上がりください。

地元農園の新鮮な春いちごが主役の、見た目にも可愛らしいアフタヌーンティーをお楽しみください。

■「河西いちご園×琵琶湖マリオットホテル」Strawberry Afternoon Tea」について

スイーツからセイボリーにいたるまで、地元のいちご農園「河西いちご園」の「春いちご」を使用した、華やかな季節にぴったりの「Red & Pink」がテーマカラーのアフタヌーンティー。赤とピンクで見た目にも可愛らしいスイーツは、トンカ豆を用いた桜風味のマカロンや濃厚ないちごクリームの中にフレッシュいちごを閉じ込めたいちごのモンブランなどいちごの味わいを楽しむ8種をラインナップ。セイボリーはいちごとのマッチングと味の変化を楽しむ3種のオリジナルピザと、蛤と琵琶湖産スジエビの出汁に春キャベツや筍など春を味わうスープをご提供いたします。お飲み物には「ロンネフェルト」のティーセレクションをご用意いたします。眼前に広がる琵琶湖を眺めながら、見た目も味も甘くて春を感じられる本アフタヌーンティーで、優雅な午後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）

いちごのパウムクーヘンサンド
いちごとトンカ豆のマカロン
いちご最中
いちごと柑橘のクレープロール
いちごとホワイトチョコレートのカヌレ
いちごとライムのジュレ
いちごモンブラン
いちごスコーン いちごジャム クロテッドクリーム



スイーツ イメージ

【セイボリー（軽食）】（4種類）

パイ生地を使った3種のいちごピザ
・いちごと氷魚のマルゲリータ
・いちごと日野菜のホワイトソース
・いちごと近江牛カレーソース
春のうまみたっぷり 春野菜とスジエビ、蛤出汁のスープ



セイボリー イメージ

【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)
コーヒー

「河西いちご園×琵琶湖マリオットホテル」Strawberry Afternoon Tea」概要

期間： 2024年3月1日(金)～4月30日(火)
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： 6,000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。
※アフタヌーンティーは90分制となります。



Grill & Dining G イメージ

■「河西いちご園」について

いちご狩りやいちごの直売、地方発送を行う滋賀県守山市のいちご農園。こだわりの栽培方法と独自の工夫で「冬いちご」と「春いちご」の2シーズンのいちごが味わえます。季節により色々な品種が楽しめるよう、今年は14品種栽培し、いちごの完熟の美味しさにこだわり、実の引き締まる早朝に収穫して、お客様にご提供しています。

KAWANISHI FARM
河西いちご園

所在地：滋賀県守山市立田町4380

URL：<https://kawanishi-farm.com>

<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