

## Press Release

2024年12月3日

琵琶湖マリオットホテル

地元農園のいちごを用いたハートがいっぱいの乙女心くすぐるアフタヌーンティー

ハートフル ストロベリー アフタヌーン ティー

### 「Heartful Strawberry Afternoon Tea」を発売

期間：2025年1月4日(土)～4月30日(水)

場所：レストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」



「Heartful 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：荒木義雄）では、2025年1月4日(土)～4月30日(水)の期間、ホテル12階のレストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」にて、“乙女が恋するアフタヌーンティー”をテーマに、ハートをモチーフにしたスイーツやセイボリー、メイクアイテムのようなフォトジェニックなスイーツをいちごの甘い味わいととも堪能するアフタヌーンティー「ハートフル ストロベリー アフタヌーンHeartful Strawberry Afternoon Tea」を発売いたします。

滋賀県守山市のいちご農園「farm ハレノヒ」で丁寧に育てられた朝どりの完熟いちごを用いた見た目も味も甘いアフタヌーンティー。柚子クリームをアクセントにしたハート型のいちごムースや、リップスティックやコンパクトでコスメをイメージしたスイーツ全8種と、近江鶏やピワマスなど滋賀県食材といちごを取り入れた琵琶湖マリオットホテルならではのセイボリー4種をご用意いたします。またオプションでは、アフタヌーンティーをお召し上がりの方限定でご購入いただける「3種のマンディアン」をご用意いたします。チョコレートにドライフルーツやナッツを飾った3種類の味をお楽しみいただけます。

恋する季節は見た目も可愛い心ときめくアフタヌーンティーで、甘いひとときをお過ごしください。

## ■「Heartful Strawberry Afternoon Tea」について

“乙女が恋するアフタヌーンティー”をテーマに、地元で育てられたいちごと滋賀県産の食材を織り交ぜたアフタヌーンティー。ハートがいっぱいのスイーツやコスメに見立てたチョコレートなど、可愛らしいモチーフのスイーツとセイボリーを表現した心ときめくアフタヌーンティーをご提供します。濃厚なテリーヌショコラや柑橘香るジュレなどの味わい豊かなスイーツに、セイボリーはいちごの酸味を生かしたサンドイッチや、帆立といちごとともにほんのりピーツの香りを感じるクリーミーなポタージュが並びます。オプションでは、ホワイト・ダーク・ストロベリーのチョコレートに、ナッツやドライフルーツを飾ったマンディアンをご購入いただけます。お飲み物はロンネフェルトのティーセレクションのほか、**Art of Tea**よりスペシャルティーとして、緑茶のまろやかな味わいにほんのりフルーティーな香りが広がる「煎茶と抹茶のベリーミックス」をご用意いたします。

メニュー：

### 【スイーツ】（8種類）

- いちごとシャンパンのロリポップ
- いちごと柚子のムース
- いちごとピスタチオのマカロン
- いちごフィナンシェ
- いちごと柑橘のジュレ フレッシュいちごソース
- いちごのテリーヌショコラ マンディアンスタイル
- いちごチョコレート リップスタイル
- いちごスコーン クロテッドクリーム

### 【セイボリー（軽食）】（4種類）

- 近江鶏と近江かぶらのいちごタルタルハートサンドイッチ
- 滋賀県産オオツル大豆とピーツのポタージュ
- 近江野菜と牛肉の赤ワイン煮込み
- 燻製ピワマスのカリフラワームースロール いちごのマリネ

### 【ドリンク】＜銘柄変更自由＞

- スペシャルティー(**Art of Tea**)「煎茶と抹茶のベリーミックス」
- ロンネフェルトティーセレクション(10種)
- コーヒー

【オプション＜別料金＞】 1,500円

- ・3種のマンディアン

※テイクアウト専用となります。



「Heartful Strawberry Afternoon Tea」イメージ



「3種のマンディアン」イメージ

## 「Heartful Strawberry Afternoon Tea」概要

期間： 2025年1月4日(土)～4月30日(水)  
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

### ＜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](http://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](http://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](mailto:press@biwako-marriott.com)