

Press Release

2025 年 6 月 18 日

琵琶湖マリオットホテル

関西のブランド果実とバラの香りが織りなす、夏季限定の涼やかな一皿

「あら川の桃とオウミ木イチゴのかき氷 ～イスパハン～」を発売

期間：2025 年 7 月 19 日(土)～8 月 17 日(日)

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



「あら川の桃とオウミ木イチゴのかき氷～イスパハン～」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）は、**2025年7月19日(土)～8月17日(日)**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、和歌山県産のブランド桃「あら川の桃」と滋賀県産のブランド木イチゴ「オウミ木イチゴ」を使用した「あら川の桃とオウミ木イチゴのかき氷～イスパハン～」を発売いたします。

今夏は関西が誇る二つのブランド果実の魅力を引き出すかき氷をご用意しました。氷には上品な甘みが特徴の和歌山県の「あら川の桃」の果汁を使用。さらに、新鮮なあら川の桃の果肉もトッピングし、氷と果肉の両方から芳醇な香りとやさしい甘みをご堪能いただけます。アクセントには、滋賀県産のブランド木イチゴである「オウミ木イチゴ」を散りばめ、甘酸っぱい味わいと鮮やかな彩りをプラス。滋賀県産アドベリーのジュレとライチのパルフェが、食感と風味に奥行きを与え、最後にふんわりとかけたバラと桃の香りの泡が、華やかな余韻を演出いたします。

夏のブランド果実の涼やかな饗宴が楽しめる、今夏だけの特別な一皿をぜひご賞味ください。

■「あら川の桃とオウミの木イチゴのかき氷〜イスパハン〜」について

和歌山のブランド桃「あら川の桃」の果汁で作った氷に、ライチのパルフェを忍ばせて、あら川の桃の果肉や滋賀県産のブランド木イチゴである「オウミ木イチゴ」、滋賀県産のアドベリーのジュレを重ねた贅沢なかき氷です。トップにはバラとあら川の桃の香りがふんわりと広がる泡がかかっており、旬の関西の果実の魅力を五感で楽しめる一品です。



かき氷 イメージ

「あら川の桃とオウミ木イチゴのかき氷〜イスパハン〜」概要

期間： 2025年7月19日(土)〜8月17日(日)
時間： 11:30〜16:00 (L.O.)
場所： ホテル12階レストラン「Grill & Dining G」
料金： 2,800円
※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。
※上記の料金はサービス料・消費税込の料金です。

【メニュー考案者 琵琶湖マリオットホテル ペストリーシェフ 田上 博基コメント】

和歌山のあら川の桃と滋賀のオウミ木イチゴ、それぞれの産地が誇る果実の個性を最大限に引き出すことを意識しました。桃の果肉やジュレ、香りの泡を重ねることで、味わいに奥行きと余韻を持たせています。この季節だからこそその贅沢な味わいを、ぜひお楽しみください。

＜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](https://www.facebook.com/marriott) や [X \(@marriott\)](https://twitter.com/marriott)、[Instagram \(@marriotthotels\)](https://www.instagram.com/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](https://www.marriott.com/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](https://www.marriott.com/bonvoy) 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