

東京マリオットホテル

シャインマスカットの甘美な誘惑にひたる、秋の至福のひとつきを

シャイニー シャイン マスカット アフタヌーン ティー
「Shiny SHINE MUSCAT Afternoon Tea」を発売

期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)

ラウンジ ダイニングジ
場所：Lounge & Dining G (ホテル1階)



Shiny SHINE MUSCAT Afternoon Tea イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人:佐藤巨輔）では、2024年9月1日(日)～11月30日(土)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にてシャインマスカットの芳醇な香りと上品な甘さに舌鼓を打つ「Shiny SHINE MUSCAT Afternoon Tea」を発売します。

都会の中でも自然豊かな御殿山で、四季の移ろいを感じながらお楽しみいただく東京マリオットホテルのアフタヌーンティー。今秋は“緑色の甘い宝石”とも呼ばれるシャインマスカットを主役に据え、その繊細な味わいを存分に楽しんでいただけるよう多彩な食材を使用し、香り、食感、旨味を巧妙に掛け合わせました。産地は別格な甘さを誇る長野県産に限定し、時期に合わせて最も風味・糖度・色沢のバランスが取れたものを厳選してお届けします。

スイーツには、シャインマスカットと上品な香りの薔薇のジュレを合わせて、シャインマスカットの芳醇さを引き立たせたレイヤードパフェや、実がぎゅっと詰まったシャインマスカットとふんわりとしたレアチーズムースの食感も楽しい組み合わせの一品など、個性豊かな8品がラインアップ。セイボリーは、秋茄子やパンプキンなどの秋らしい食材を使用し、トリュフ香る濃厚なポターージュや、赤ワインでじっくり煮込んだ大きな舞茸が目を惹くサラダなどの4品をご用意しました。

初秋の残暑を忘れさせる爽やかなグリーンを纏ったスイーツ・セイボリーとともに、都会の喧騒から離れ落ち着いた御殿山の地で、季節の美食を瀟洒に楽しむティータイムを東京マリオットホテルでお過ごしください。

■「Shiny SHINE MUSCAT Afternoon Tea」について

シャインマスカットの芳醇な香りと上品な甘みを多種多様な組み合わせで楽しめるアフタヌーンティー。秋風よぎるアトリウム空間で、エメラルドグリーンが輝く至福の午後のひとときをどうぞ。

メニュー

<上段>

長野県産シャインマスカットと薔薇のレイヤードパフェ	薔薇のジュレ、シャインマスカットクリームを重ね、トップに大粒のシャインマスカットをあしらいました。
長野県産シャインマスカットのショートケーキ	定番のショートケーキはシャインマスカットの断面が美しく見えるよう仕上げました。
長野県産シャインマスカットのタルト	シャインマスカットの繊細な甘さをダイレクトに味わえるタルトです。
シャインマスカットと巨峰のボンボンショコラ	2種のぶどうの風味の違いと調和を楽しむボンボンショコラです。



スイーツ イメージ①

<下段>

長野県産シャインマスカットのレアチーズムース	デンマーク産クリームチーズを使用したムースの中にシャインマスカットのコンポートを閉じ込めました。
2色ぶどうのブランマンジェとエルダーフラワーのジュレ	2色ぶどうの食べ比べが楽しめる逸品。エルダーフラワーの香りでぶどうの芳醇さを引き立たせました。
笠間栗とベルベヌのサブレサンド	ベルベヌの香りが広がるサブレで笠間栗のクリームを挟んだ、濃厚な味わいの中にハーブが爽やかに香る逸品。
グリーンレーズンスコーン レモン&ライムコンフィチュール添え	卵不使用ながらしっとりとした食感を生み出すよう原料の配合からこだわり抜いたスコーンにグリーンレーズンを練り込みました。フレッシュな酸味が利いた自家製ライムコンフィチュールとともにどうぞ。



スイーツ イメージ②

【軽食 (セイボリー)】

トリュフ香る秋茄子とポテトのポタージュ	秋茄子の食感を楽しめるポタージュを、トリュフの香りで華やかに仕上げました。
ハモンセラーノとキノコのサラダ 舞茸の赤ワイン煮	キノコと生ハムのサラダに、上品に香る舞茸の赤ワイン煮を添えました。
紫芋のグラタン	紫芋の甘みを濃厚なチーズで引き立たせたグラタン。スプーンを入れると鮮やかな紫色が目を惹きます。
パンプキンサラダとスモークサーモンのスティックサンド	パンプキンの甘みを生かしたクリームサラダとスモークサーモンのシンプルなサンドウィッチです。



セイボリー イメージ

【紅茶、ハーブティーまたはコーヒー】 ※銘柄変更・おかわり自由

- ・「TWG Tea」ティーセレクション 8 種
- ・コーヒーバリエーション 5 種

「Shiny SHINE MUSCAT Afternoon Tea」概要

期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)

時間：13:00～／15:30～

場所：Lounge & Dining G

料金：1名様 ¥7,500

※ご予約は2日前までの事前予約制となります。

※上記料金は消費税・サービス料込みの料金です。

※記載の提供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>

東京マリオットホテル Lounge & Dining G

TEL：03-5488-3929 URL：<https://g.tokyo-marriott.com/afternoon-tea>

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】

東京マリオットホテル マーケティング：高井・南條

TEL：03-5488-3913 E-mail：press@tokyo-marriott.com