

東京マリオットホテル

ブランドいちご「あまりん」「べにたま」と自家製ホワイトチョコレートの饗宴

ハ ル メ ク ア フ タ ヌ ー ン テ ィ ー

HARUMEKU Afternoon Tea

ス ト ロ ベ リ ー ホ ワ イ ト チ ョ コ レ ー ト

-Strawberry × White Chocolate-

期間：2025年3月1日(土)～4月30日(金)

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



HARUMEKU Afternoon Tea -Strawberry × White Chocolate-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^{なのおすけ}）では、2025年3月1日(土)～4月30日(金)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて、埼玉県発の2種のブランドいちご「あまりん」「べにたま」とホテル自家製ホワイトチョコレートのマリアージュを楽しむ「^{ハ ル メ ク} HARUMEKU ^{アフタヌーンティー} Afternoon Tea ^{ストロベリー} -Strawberry × ^{ホワイトチョコレート} White Chocolate-」を発売いたします。

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。練乳いらずといわれるほど甘み強い「あまりん」、甘みと酸味のバランスのとれた味わいが特徴の新品種いちご「べにたま」とホテル自家製ホワイトチョコレートを主役に据え、それぞれの味わいを存分に堪能いただけるスイーツとセイボリーがテーブルに並びます。スイーツスタンドには「あまりん」を用いたパフェやケーキ、「べにたま」をたっぷり楽しめるタルトやクレームブリュレなど、それぞれのいちごのおいしさを引き出した8種がラインナップ。パティシエがいちごとの相性を見極め作り上げた上品な甘さのホワイトチョコレートと、「あまりん」「べにたま」が織りなす見た目も味わいも春らしい品々をお届けいたします。

都会の喧騒から離れ落ち着いた御殿山の地で、いちごとチョコレートが織りなす春めくティータイムを東京マリオットホテルでお楽しみください。

ハ ル メ ク アフタヌーンティー ストロベリー ホワイトチョコレート
■「HARUMEKU Afternoon Tea -Strawberry × White Chocolate-」について

大粒で甘みの強い埼玉県産ブランドいちご「あまりん」と市場デビューからまもない新種のブランドいちご「べにたま」、そしてホテルで一から製造するミルクのやさしい甘みを感じるホワイトチョコレートが織りなす甘美な味わいをご満喫いただくアフタヌーンティー。陽光さすアトリウム空間で、ピンク色にときめく至福のひとつときをお楽しみください。



HARUMEKU Afternoon Tea
 -Strawberry × White Chocolate- イメージ

【「あまりん」について】

2016年に埼玉県農業技術研究センターで育成された、埼玉県オリジナルのいちご品種。2024年2月に開催された第2回いちご選手権において最高金賞を受賞しました。食べた瞬間に際立つ強い甘みとほのかな酸味が特徴。果実の色ツヤが美しく、鮮やかな赤色が映える見た目の良さも魅力的です。

【「べにたま」について】

2023年冬から本格的に流通が始まった、新しい埼玉県オリジナルのいちご品種。大粒で高い糖度を誇りながらも爽やかな酸味も持ち合わせ、噛むほどに芳醇な香りが口いっぱいに広がります。また、真っ白な中の果肉と真っ赤な表面のコントラストの美しさも特徴的です。

メニュー

【スイーツ】

<上段>

あまりんとホワイトチョコレートのパフェ	フレッシュのあまりんにホワイトチョコレートのクリーム・ビスキュイ生地・いちごのジュレを重ねた、白と赤のコントラストが印象的なパフェ。
あまりんのフレジェ	大粒の「あまりん」の断面が目を引くフレジェ。ミルクの風味たっぷりの自家製ホワイトチョコレートのバタークリームがぎっしりと詰まっています。
ホワイトチョコレートといちごのムース	ピンクに輝くグラサージュをまとったホワイトチョコレートのムース。センターにいちごのコンポートを閉じ込めています。
ホワイトポップンチョコレート	自家製ホワイトチョコレートのガナッシュを閉じ込めた、ロリポップを模した形がキュートなチョコレート。トップにドライのフランボワーズをあしらいました。



スイーツ上段 イメージ

<下段>

いちごガナッシュサブレ	いちごの味わいを忍ばせたホワイトチョコレートのガナッシュを、かわいらしいピンクのサブレでサンドしました。
べにたまとピスタチオのクリームブリュレ	コク深いピスタチオの風味が濃厚なクリームブリュレと、みずみずしいフレッシュのべにたまが織りなす春らしい味わいをご堪能ください。
べにたまのタルト	カスタードクリームにフレッシュのべにたまを合わせたタルトです。



スイーツ下段 イメージ

スコーンショコラ・ホワイト いちごの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粉の配合からこだわり抜いたスコーンに自家製ホワイトチョコレートを練り込みました。甘酸っぱいいちごのコンフィチュールとともにどうぞ。
---------------------------------	--

【軽食（セイボリー）】

海老と帆立のサラダ	海老と帆立に春野菜を合わせ、フランボワーズドレッシングの酸味が効いたサラダ仕立てに。
クラムチャウダー	あさりや玉ねぎなど素材のうま味を引き立てた真っ白なクリームスープです。
牛蒡と蓮根のキッシュ 生ハム添え	根菜の食感を楽しめるキッシュに、やわらかく塩味の効いた生ハムを添えました。
ビーフパストラミとポテトサラダの スティックサンド	優しい味わいのポテトサラダにパストラミビーフを合わせた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

HARUMEKU Afternoon Tea - Strawberry × White Chocolate- 概要

期間：2025年3月1日(土)～4月30日(金)

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://q.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】

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