

## Press Release

東京マリオットホテル

芋栗かぼちゃに溺れる秋のご褒美時間

### アフタヌーンティー アンバーアワー 「Afternoon Tea ~Amber Hour~」を発売

期間：2026年9月1日(火)～10月31日(土)

場所：Lounge & Dining G (ホテル1階)



Afternoon Tea-Amber Hour- イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人<sup>なおすけ</sup>：佐藤巨輔）では、2026 年 9 月 1 日(火)～10 月 31 日(土)の期間、ホテル 1 階レストラン「Lounge & Dining G」<sup>ラウンジ ダイニングジー</sup>にて秋に旬を迎える芋栗かぼちゃをご堪能いただく「Afternoon Tea ~Amber Hour~」<sup>アフタヌーンティー アンバーアワー</sup>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。今秋の主演は、茨城県の「笠間栗」、熊本県で改良された安納芋「灯籠蜜芋」と北海道産ブランドかぼちゃ「大浜みやこ」です。日本有数の栗の名産地・笠間で育まれた和栗は繊細な甘みと豊かな香りが特徴。「灯籠蜜芋」はその名の通り、蜜のような濃厚な甘みとねっとりとした食感が秋スイーツを際立たせます。水はけの良い砂地と北海道ならではの寒暖差により、濃厚な甘みときめ細かな果肉が特徴の北海道産かぼちゃ「大浜みやこ」は、火を入れることで甘味とコクが増し、かぼちゃの風味がより豊かになります。

スイーツには、芋栗かぼちゃすべてを味わえる贅沢なレイヤードパフェや、栗とクリーム・スポンジの味わいが絶妙にマッチしたモンブランをはじめとした、まさに“芋栗かぼちゃ尽くし”の 8 品がラインアップ。セイボリーには、トマトの酸味が効いたスープやハモン・セラーノのマリネなど、スイーツと相性抜群の 4 品が並びます。

都会の喧騒から離れ落ち着いた御殿山に立地する東京マリオットホテルで、パストリーシェフのこだわりが随所に散りばめられた、秋の恵みを楽しむ優美なティータイムをお過ごしください。

アフタヌーンティー アンバーアワー  
■「Afternoon Tea ~Amber Hour~」について

メニュー

【スイーツ】

<上段>

|                              |                                                                                         |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 芋栗かぼちゃの<br>レイヤードパフェ          | レイヤード部分に「笠間栗」のクリームやざくろのジュレ、トップに「灯籠蜜芋」の焼き芋と「大浜みやこ」かぼちゃのクリームをあしらった、甘みと酸味が交互に味わえる贅沢なパフェです。 |
| 「笠間栗」のモンブラン                  | 繊細な甘みと、絹のようになめらかな口どけが特徴の「笠間栗」にさっぱりとしたシャンティクリームがマッチしたバランスのとれたモンブランです。                    |
| 熊本県産「灯籠蜜芋」の<br>スイートポテトタルト    | クリームのようなしっとりなめらかな口当たりの「灯籠蜜芋」はスイートポテトに最適。タルトの中にレモンクリームを詰めました。                            |
| 熊本県産「灯籠蜜芋」とキャラメル<br>ボンボンショコラ | 「灯籠蜜芋」を使用したガナッシュとキャラメルを詰めた香り豊かなボンボンショコラ。                                                |



スイーツ イメージ①

<下段>

|                                                                   |                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 「笠間栗」とマダガスカル産バニラの<br>ムース                                          | 笠間栗のムースにバニラクリームを閉じ込め、パン・ド・ジェーヌに乗せました。丸い栗のフォルムがキュートな一品。                      |
| 北海道産かぼちゃ「大浜みやこ」の<br>クレームブリュレ                                      | 「大浜みやこ」かぼちゃの濃厚な甘みと滑らかな食感を活かしたアパレイユをキャラメリゼし、香ばしいクレームブリュレに仕上げました。             |
| 栗とざくろと巨峰のジュレ                                                      | 栗のシロップ、ざくろと巨峰の甘酸っぱい、三層仕立ての秋の香りのジュレ。                                         |
| 北海道産かぼちゃ「大浜みやこ」と<br>ビントゥパーミルクチョコレートの<br>スコーン<br>巨峰とざくろのコンフィチュール添え | 「大浜みやこ」かぼちゃのスコーンに自家製のミルクチョコチップを練り込みました。巨峰とざくろのコンフィチュールを合わせて味わいの変化をお楽しみください。 |



スイーツ イメージ②

【軽食（セイボリー）】

|                               |                                          |
|-------------------------------|------------------------------------------|
| 魚介のトマトスープ                     | トマトの酸味と魚介のうまみが凝縮された爽やかなスープです。            |
| ハモン・セラーノとレッドグローブの<br>ワルドフ風    | ぶどうとハモン・セラーノをヨーグルトベースのドレッシングでマリネしました。    |
| かぼちゃのニョッキ<br>ブルーチーズのアクセント     | かぼちゃのやさしい甘さとブルーチーズの香りが調和したもちもち食感のニョッキです。 |
| スモークサーモンとクリームチーズの<br>スティックサンド | まろやかなクリームチーズ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

### 「Afternoon Tea ~Amber Hour~」概要

期間：2026 年 9 月 1 日(火)～10 月 31 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.tokiomarriotthotel.com/afternoon-tea>

### ペストリーシェフ いしわさ とる 石和 悟より

今年の秋のアフタヌーンティーはさつま芋・和栗・かぼちゃを主役にし、秋の味覚を感じられるように仕上げました。ほくほく感やねっとり感、素材の甘味と香りを味わっていただきたく、北海道・茨城県・熊本県と日本各地から素材を厳選し使用しております。紅茶と共にゆっくり楽しめるよう、あっさりとしたジュレやしっとりした生地の食感まで、ご賞味いただければ幸いです。



### マリオットホテルについて

マリオットホテルは、世界 70 以上の国と地域に 615 を超えるホテルおよびリゾートを展開し、ホスピタリティの在り方を進化させ続けています。「人を第一に考える」という理念はブランドのレガシーとして受け継がれており、滞在中を通じてお客様が深く大切にされていると感じられる体験の提供を目指しています。マリオット・ホテルは、心のこもったサービスを一貫して提供するとともに、快適でモダンな空間づくりや、日常を超えた価値ある体験を通じて、常に新たな基準を打ち立てています。世界中の旅行者のニーズや期待が進化する中で、同ブランドもまた進化を続けており、デザイン性とテクノロジーを融合した「Greatroom ロビー」や「Mobile Guest Services」などの革新を通じて、業界をリードしています。詳細は公式ウェブサイト（[www.marriotthotels.com](http://www.marriotthotels.com)）をご覧ください。ほか、[Facebook](#)、[X](#) の@marriott、[Instagram](#) の@marriotthotels でも最新情報をご確認いただけます。マリオットホテルは、マリオット・インターナショナルが提供するグローバル旅行プログラム「Marriott Bonvoy®」にも参加しています。本プログラムでは、多彩なブランドポートフォリオに加え、[Marriott Bonvoy Moments](#) での限定体験や、無料宿泊特典、エリートステータスなどの充実した特典を会員の皆様に提供しています。入会は無料で、詳細は [marriottbonvoy.com](http://marriottbonvoy.com) よりご確認ください。

### 【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・長島

TEL：03-5488-3913 E-mail：[press@tokyo-marriott.com](mailto:press@tokyo-marriott.com)