

## Press Release

2021年11月10日

### 琵琶湖マリオットホテル

華やぐクリスマスを彩るツリーのアフタヌーンティー

クリスマスアフタヌーンティー

### 「Christmas Afternoon Tea」を発売

期間：2021年12月1日(水)～26日(日)

場所：レストラン「 Grill & Dining ジー Grill & Dining G」



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：佐々木一郎）は、2021年12月1日(水)～26日(日)の期間、華やぐクリスマスを彩るスイーツやオーナメントが飾られたアフタヌーンティー「 Christmas Afternoon Tea Christmas Afternoon Tea」を発売いたします。

ホテル最上階のレイクビューのレストラン「 Grill & Dining ジー Grill & Dining G」でお楽しみいただける当商品は、クリスマスツリーを模したスタンドをご用意。オーセンティックなクリスマススイーツであるブッシュ・ド・ノエルやシュトーレンをはじめ、クリスマスカラーを散りばめたスイーツやセイボリーが、オーナメントのようにツリーを彩り、心躍るクリスマスを演出いたします。濃厚でしっとりとしたビターチョコレートスフレなど、シェフのアレンジが光るオリジナリティを加えたアイテムも取り揃えました。また、少し遅いお時間のアフタヌーンティーとして、イブニングタイムならではの特別なセイボリーもご用意。近江牛の浅柄野赤ワイン煮込みなど、お酒にも合わせやすいメニューで夕暮れのひとときをお楽しみいただけます。

一段ときらめくクリスマスシーズン、琵琶湖マリオットホテルならではのユニークなスイーツとともに、特別なひとときをお過ごしください。

クリスマスアフタヌーンティー

## ■「Christmas Afternoon Tea」について

クリスマスツリーをイメージして、セイボリーやスイーツをオーナメントに見立てたアフタヌーンティー。スイーツは、ブッシュ・ド・ノエルやシュトーレンをはじめとするクリスマススイーツに加え、しっとりとした食感が特徴の「ビターチョコレートスフレ」や甘いスイーツのお口直しにさっぱりとお召し上がりいただく「レモンブランマンジェ ミックスベリーゼリー」など、シェフの趣向を凝らしたアイテムを揃えた全8品。セイボリーでは、「チキンと茸のポタージュパイ包み焼き」など、体がほっと温まるメニューもお楽しみいただけます。また、17時ご予約の方には「近江牛の浅柄野赤ワイン煮込み」など、イブニングタイムならではの特別なセイボリーをご提供いたします。ドイツの紅茶老舗ブランド「ロンネフェルト」のティーセレクション10種とともに、華やぐクリスマスをより一層彩るひとときをお楽しみください。

### 通常メニュー

#### 【スイーツ】（8種類）

- ・ キャラメル風味のブッシュ・ド・ノエル
- ・ マリオットシュトーレン
- ・ ピスタチオのマリトッツォ
- ・ ビターチョコレートスフレ
- ・ ジンジャーマンクッキー
- ・ レモンブランマンジェ ミックスベリーゼリー
- ・ パナナマフィン
- ・ フレッシュいちご

#### 【セイボリー】（4種類）

- ・ ローストビーフのサンドウィッチ
- ・ いちご スペイン産生ハム モッツアレラチーズのカプレーゼ
- ・ ペンネと牛肉の煮込み グラタン仕立て
- ・ チキンと茸のポタージュ パイ包み焼き

#### 【ドリンク】＜銘柄変更自由＞

- ・ ロンネフェルトティーセレクション 10種
- ・ コーヒー



イメージ

### イブニングタイム（17時のご予約）メニュー

#### 【スイーツ】（8種類）

通常メニューと同内容

#### 【セイボリー】（3種類）

- ・ いちご スペイン産生ハム モッツアレラチーズのカプレーゼ
- ・ チキンと茸のポタージュ パイ包み焼き
- ・ 近江牛の浅柄野赤ワイン煮込み  
トリュフマッシュポテト グリュイエールチーズ

#### 【ドリンク】＜銘柄変更自由＞

- ・ ロンネフェルトティーセレクション 10種
- ・ コーヒー



イメージ

通常メニューに加え、オプションでビール/スパークリングワインのフリーフローも承ります。  
（追加料金3000円）

## 「Christmas Afternoon Tea」概要

期間： 2021年12月1日(水)～12月26日(日)  
時間： 13:00～15:00 / 17:00  
場所： ホテル12階レストラン「Grill & Dining G」  
料金： 1名様 5,000円

※前日17時までの事前予約制となります。  
※2時間制となります。  
※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。  
※表示料金は消費税・サービス料を含む総額表示です。



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/>

### ■新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

琵琶湖マリオットホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

#### 【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

#### 【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

#### 【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 <https://www.biwako-marriott.com/>

### マリオット・ホテルについて

世界 60 以上の国と地域において、580 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](https://www.facebook.com/marriott) や [Twitter](https://twitter.com/marriott) (@marriott)、[Instagram](https://www.instagram.com/marriotthotels) (@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](mailto:press@biwako-marriott.com)