

Press Release

2025 年 8 月 7 日

琵琶湖マリオットホテル

滋賀県の美味とともに味わう、秋の実りあふれるアフタヌーンティー

オータムハーベストアフタヌーンティー 「Autumn Harvest Afternoon Tea」を発売

期間：2025 年 9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)

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



「Autumn Harvest Afternoon Tea」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）では、**2025年9月1日(月)～11月30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、こだわりナッツやエディブルフラワー、酒粕など、滋賀県の秋の恵みを贅沢に使用したアフタヌーンティー「オータムハーベストアフタヌーンティーAutumn Harvest Afternoon Tea」を発売いたします。

この秋は、滋賀県近江八幡市の木の実専門店「Going Nuts！」のナッツや滋賀県東近江市のエディブルフラワー専門農園「87 farm」のエディブルフラワーに、フルーツやほうじ茶、近江茶、酒粕を使ったスイーツなど、滋賀県の食材をふんだんに使用したアフタヌーンティーをご用意しました。ナッツやドライフルーツが飾られ、お米がアクセントのほうじ茶香るチョコレートバーや、旬の梨がさっぱりとしたジュレなど**8種**のスイーツと、カリッとした食感の柴漬けにアプリコットの甘味が程よいキッシュやくりぬいたトマトにナッツや無花果、滋賀の味を詰め込んだスパイシーなサラダなど**4種**のセイボリーをご用意いたします。また、**2025年8月20日（水）**より販売します「Pale Parfet ～梨をまるごと味わう 涼のしずく～」は**2025年9月1日（月）～9月30日（火）**の期間、当アフタヌーンティーをお召し上がりいただいた方限定で特別価格にて追加でお楽しみいただけます。

秋の滋賀を味覚で旅するような特別なアフタヌーンティーをぜひご体験ください。

■「Autumn Harvest Afternoon Tea」について

実りの秋に贈る滋賀の恵みあふれるアフタヌーンティー。滋賀県の秋の味覚と地元のこだわりナッツや酒粕、フルーツなど、滋賀県ならではの素材を取り入れたオリジナルアフタヌーンティー。滋賀県愛荘町の蔵元 藤居本家の酒粕をアクセントにしたクリームチーズとあんぱ柿をあわせたほんのり温かいパイやオウミ木イチゴとベゴニアを合わせた甘酸っぱいマカロンなどの滋賀ならではのスイーツに、近江牛と梨を合わせたほんのり甘いライスバーガーなどのセイボリーが並ぶ全**12種**のアフタヌーンティーです。滋賀県の収穫祭をアフタヌーンティーでお楽しみください。

メニュー：

【スイーツ】（8種類）

土山茶のフィナンシェ 燻製キャラメルナッツサンド
和梨のムースとジャンボレモンのジュレ
ほうじ茶と近江米のチョコレートバー
オウミ木イチゴとベゴニアのマカロン
ヘーゼルナッツと焼き栗のモンブラン
甲賀産あんぱ柿と酒粕のパイ仕立て
ぶどうとナッツのスムージー
スコーン アーモンドバター クロテッドクリーム

【セイボリー（軽食）】（4種類）

近江鴨のパストラミ りんごとかぼちゃのミニタルト
近江牛のローストビーフと和梨のライスバーガー
ドライイチジクとミックスナッツのミニサラダ
下田なすの柴漬けとセミドライアプリコットのキッシュ

【ドリンク】＜銘柄変更自由＞

Special Tea アップルパイ

ティーセレクション「Art of Tea」(9種)

コーヒー



「Autumn Harvest Afternoon Tea」イメージ



スイーツ イメージ

「Autumn Harvest Afternoon Tea」概要

期間： 2025年9月1日(月)～11月30日(日)
時間： 13:00～15:00 / 16:00
場所： ホテル12階レストラン「Grill & Dining G」
料金： 1名様 5,500円

※表示料金は消費税・サービス料込みの料金です。

※記載のメニュー内容は変更になる場合もございます。

※アフタヌーンティーは前日17時までの事前予約制となります。



Grill & Dining G イメージ

【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】

滋賀県のフルーツやナッツ、酒粕など、地域ならではの食材と、秋の味覚を掛け合わせた滋賀の実りを感じながら、収穫祭のようなひとときをお楽しみいただけるアフタヌーンティーをご用意いたしました。フルーツとナッツや果実とエディブルフラワーなど素材の組み合わせが織りなす多彩な味わいをご堪能ください。

宿泊プラン「Serene Afternoon Tea Escape～Autumn Harvest Afternoon Tea付き～」概要

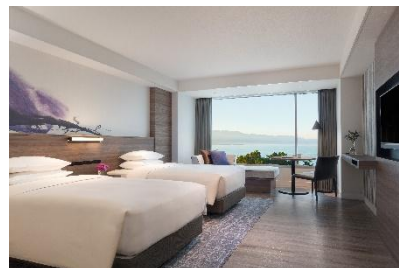
- 期間： 2025年9月1日(月)～11月30日(日)泊
- 内容： ・デラックスルーム、温泉付きプレミアルーム、
温泉ビューバス付プレミアルーム(いずれも40㎡)から
選べるタイプでのご宿泊
- ・「Autumn Harvest Afternoon Tea」
(ご到着日の13:00～16:00にレストランにてご用意いたします。)
 - ・プラネタリウム鑑賞券(1回)
 - ・ホテルレストランでのご朝食

料金： 1名様 大人 22,598円～(2名1室ご利用時)

※3日前17時までの事前予約制となります。

※上記はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※料金はご利用日より異なります。詳しくはお問い合わせください。



デラックスルーム イメージ

■「Pale Parfait～梨をまるごと味わう涼のしずく～」について

アフタヌーンティーをお召し上がりいただいた方限定で、旬の滋賀県守山市産の和梨をまるごと1個使用し、香り高いカモミールジュレやなめらかなムース、檸檬シャーベットとバニラアイスを重ねた期間限定のパフェを特別価格でご提供いたします。食欲の秋にふさわしい贅沢なひとときをお過ごしください。



パフェ イメージ

「Pale Parfait～梨をまるごと味わう涼のしずく～」概要

期間： 2025年8月20日(水)～9月30日(火)

時間： 11:00～16:00 (L.O.)

場所： ホテル12階レストラン「Grill & Dining G」

料金： 2,000円(アフタヌーンティーをお召し上がりいただいた方限定)
2,800円(一般)

※アフタヌーンティーをお召し上がりいただいた方の限定価格は9月1日(月)～9月30日(火)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。

※上記の料金はサービス料・消費税込の料金です。

<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 70 以上の国と地域において、およそ 600 軒のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ホスピタリティの芸術を高め続け、お客様を第一に考えることはブランドの生きた遺産です。マリオットホテルは、モダンで快適な空間と心のこもったサービスを一貫して提供し、日常を超えた体験を提供することで、その水準を高めています。世界中の旅行者のニーズと期待が進化するにつれ、マリオットホテルも進化を遂げ、スタイル、デザイン、テクノロジーを取り入れたグレートルームロビーやモバイルゲストサービスなどの革新的なサービス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 (@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.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）

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