

# 琵琶湖マリオットホテル

滋賀県守山市今浜町十軒家 2876

# **Press Release**

2025年10月23日

# 琵琶湖マリオットホテル

見た目にも楽しいクリスマススイーツが並ぶアフタヌーンティー

# 「クリスマスァフタヌーンティー 「Christmas Afternoon Tea」を発売

期間:2025年12月1日(月)~12月25日(木) 場所:レストラン「Grill & Dining G」



「Christmas 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12月1日(月)~ 12月25日(木)の期間、レストラン「Grill & Dining G」にてクリスマスをイメージしたフォルムの かわいいスイーツとセイボリーを楽しめる「Christmas Afternoon Tea」を発売いたします。

クリスマスの世界観を繊細に表現したアフタヌーンティーが登場。滋賀県産の素材を取り入れつ つ、クリスマスならではの見た目に心躍るスイーツ8種とセイボリー4種をご提供いたします。華 やかなスイーツは、トナカイをモチーフにしたガトーや、サンタクロースのひげをイメージした ホワイトチョコレートと柚子のマカロン、薪を模したブッシュ・ド・ノエルなど、クリスマスツ リーのオーナメントを思わせる愛らしい仕上がりとなっています。また、ジンジャーマンクッキ ーやエクレアなど味わいも多彩。セイボリーには、近江鶏のオープンサンドやパイ包み焼きなど 滋賀県の味覚をクリスマスカラーで仕上げた逸品が並びます。さらに、ご自宅でも楽しめるドラ イフルーツとナッツの豊かな風味を練り込んだ伝統的なドイツ菓子「クリスマスシュトーレン」 のテイクアウトをオプションでご用意しています。

琵琶湖の冬景色と華やかな季節の味覚が織りなす贅沢なティータイムをお楽しみください。

#### \_ ク リ ス マ ス ア フ タ ヌ ー ン ティー

# **■「Christmas Afternoon Tea」**について

クリスマスのモチーフを繊細に映したスイーツとセイボリーが並ぶ、華やかなアフタヌーンティー。アーモンドのスポンジにバニラ入りムースリーヌとフレッシュのいちごをサンドした上品な味わいのフレジエは、煙突に見立ててサンタクロースの帽子とプレゼント袋を飾りました。トナカイのソリに見立てたエクレアは、ナッツの香りとバタークリームにほろ苦いキャラメルリンゴを添えた大人の味わいのスイーツです。そのほか、トナカイや薪、プレゼントをイメージしたスイーツは、オーナメントのような愛らしさと地元素材を取り入れた豊かな風味が調和し、ひと皿ごとに物語を感じさせます。セイボリーには、じっくり煮込んだ豚肉のラグーや近江鴨・近江鶏など滋賀県の美味に、季節の彩りを添えた品々をご用意いたします。クリスマスだけの特別な午後、心躍るひとときをご堪能ください。

#### メニュー:

### 【スイーツ】 (8種類)

アドベリーとピスタチオのムース ほうじ茶と金柑のガトー 滋賀県産豆乳ときな粉のババロア リンゴとプラリネのエクレア ホワイトチョコレートと柚子のマカロン フレジエ ブッシュ・ド・ノエル ジンジャーマンクッキー 【セイボリー(軽食)】(4種類) 大鱒とモッツァレラチーズのルーラード 近江鶏とトリュフマッシュポテトのオープンサンド 近江鴨とオレンジのピンチョス 豚肩ロースのラグー パイ包み焼き

【ドリンク】<銘柄変更自由> スペシャルティー「ホリデーシトラス」 ティーセレクション「Art of Tea」(8種) コーヒー

【オプション<別料金>】限定100個 1,500円 ・クリスマスシュトーレン 高さ5cm×幅10cm ※テイクアウト専用となります。 ※予定数に達次第終了となります。



「Christmas Afternoon Tea」イメージ



「クリスマスシュトーレン」イメージ

# 「Christmas Afternoon Tea」概要

期間: 2025年12月1日(月)~12月25日(木)

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 6,000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

# <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: <a href="https://www.biwako-marriott.com/restaurant/">https://www.biwako-marriott.com/restaurant/</a>

#### 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