

Press Release

2025 年 12 月 4 日

琵琶湖マリオットホテル

みずみずしいいちごと風味豊かなチョコレートが織りなすアフタヌーンティー

ストロベリー アフタヌーン ティー 「Strawberry Afternoon Tea」を発売

期間：2026 年 1 月 5 日(月)～4 月 30 日(木)

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



「Strawberry 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、2026年1月5日(月)～4月30日(木)の期間、レストラン「グリル ダイニング ジーGrill & Dining G」にて滋賀県のオリジナルいちご「みおしずく」と豊かな風味と深みのある「ヴァローナ」のチョコレート使用したアフタヌーンティー「ストロベリー アフタヌーン ティーStrawberry Afternoon Tea」を発売します。

冬から春へと移ろう季節に、滋賀県草津市で育てられた糖度の高いいちご「みおしずく」を贅沢に使用したアフタヌーンティーが登場。スイーツには、果肉感と爽やかな香りが広がる「いちごと柚子のヴェリーヌ」や、ハート形の「いちごと緑茶の生チョコレート」、いちごとチョコレートの層が美しいミニパフェなど、みおしずくの魅力を引き出した8種をご用意しております。フランス・ローヌ地方発祥の「ヴァローナ」の柚子やキャラメル風味のチョコレートと組み合わせ、深みのある味わいに仕上げました。セイボリーは、いちご入りのオーロラソースでいただく「蟹と彩り野菜のスパニッシュオムレツ」や、近江鶏といちごのグラチネなど、地元食材を活かした4種が並びます。さらに、ホワイト・ダーク・マーブルの3種チョコにナッツやドライフルーツを飾った、お土産用の「マンディアン」もオプションメニューとして登場します。

湖畔で味わう苺の優雅な香りと季節の彩り、心ときめく午後のひとときをお楽しみください。

ストロベリーアフタヌーンティー
■「**Strawberry Afternoon Tea**」について

冬から春へと移りゆく季節に、滋賀県草津市産の高糖度いちご「みおしずく」を主役にしたアフタヌーンティーをご用意しました。果肉感と香りが際立つスイーツ**8種**は、柚子や緑茶、チョコレートとの組み合わせで奥行きある味わいに。セイボリーには、苺入りオーロラソースでいただく蟹のオムレツや、近江鶏と苺のグラチネなど、地元食材を活かした**4品**をご提供いたします。さらに、**3種**のチョコレートで仕上げた苺のマンディアンも限定登場。苺の香りと彩りに包まれながら、心華やぐひとときをお過ごしください。

メニュー：

【スイーツ】（**8種類**）

いちごと柚子のヴェリーヌ
滋賀県産和紅茶とベリーチョコレートのガトー
いちごとキャラメルチョコレートのタルトレット
いちごとチョコレートのミニパフェ
いちごと緑茶の蒸し焼きチョコレート
いちごマカロン
いちごとピスタチオのムース
いちごスコーン
いちごとアドベリーのジャム クロテッドクリーム

【セイボリー（軽食）】（**4種類**）

いちごと抹茶クリームのフルーツサンド
蟹と彩り野菜のスパニッシュオムレツ
ハモンセラーノといちごのカナッペ
近江鶏といちごのグラチネ

【ドリンク】＜銘柄変更自由＞

スペシャルティー「ストロベリークリーム」
ティーセレクション「**Art of Tea**」(**9種**)
コーヒー

【オプション＜別料金＞】 **1,800円**

・ナッツとフルーツの彩りマンディアン

※表示料金は消費税込みの料金です。

※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。



「スイーツ」イメージ



「セイボリー」イメージ



マンディアン イメージ

「**Strawberry Afternoon Tea**」概要

期間： 2026年1月5日(月)～4月30日(木)
時間： 13:00～15:00/ 16:00 (入店時間)
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：<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