

2024年6月19日

JR九州ホテルマネジメント株式会社

長崎マリオットホテル

【夏限定】新作アフタヌーンティー・ホテルメイドケーキ提供開始

長崎マリオットホテル（長崎県長崎市、総支配人代行 吉満 啓一郎）は、2024年7月1日より、夏の期間限定となるアフタヌーンティー／ホテルメイドケーキの提供を開始いたします。

地産地消にこだわり、「いま、ここでしか食べられない長崎」をコンセプトに、長崎の旬の食材を使用したセイボリーやスイーツを通じて長崎の食の魅力を世界に発信いたします。

【夏限定】サマーサンシャイン・アフタヌーンティー

7月1日（月）から8月31日（水）の期間限定で提供する新しいアフタヌーンティーメニューは「夏」をテーマにしており、セイボリーやスイーツメニューに、メロンやブルーベリーやマンゴーなど旬のフルーツを使用しております。長崎マリオットホテルでしか味わえないアフタヌーンティーで優雅なひと時をお楽しみください。



提供場所 バーラウンジ THE AZURITE^{アズライト}（ホテル 7F）

料金 6,000円（税・サービス料込）

営業時間 平日 13:00～18:00（L.O 16:00）／土日祝 12:00～18:00（L.O 16:00）

Web予約 <https://www.tablecheck.com/ja/shops/nagasaki-marriott-theazurite/reserve>

電話 095-895-8884（受付時間 10:00～20:00）

【サマーサンシャイン・アフタヌーンティーメニュー】

セイボリー	ココナッツを纏ったフォアグラ カステラ マンゴー 木の実ローフと生ハムのオープンサンド 無花果 胡瓜と卵 イタリアンソーセージのサンドイッチ スモークサーモンクレープロール キャビア飾り ポレンタと焼きとうもろこし トマトとバジルのブルスケッタ
スイーツ	ラベンダーはちみつプリン 松の実とアーモンドのケーキ 長崎県産ブルーベリーのタルト メロンのロールケーキ マンゴーのシュークリーム 長崎産白ワインのムース” ステンドグラス”
スコーン	プレーンスコーン パイナップルとココナッツのスコーン ストロベリージャム クローテッドクリーム

【季節限定】ホテルメイドケーキ

7月1日(月)より販売を開始するホテルメイドケーキは、地産地消をモットーに、様々な長崎の食材を使用しております。ビジュアルにもこだわった「今しか食べられない長崎マリオットホテルオリジナルスイーツ」をお楽しみ下さい。ケーキは季節ごとに随時変更予定です。

	テイクアウト	イートイン
販売場所	ショップ Grab & Go (Grab&Go)	バーラウンジ THE AZURITE (ジズライト)
販売時間	11:00~19:00 ※なくなり次第終了	11:30~17:30 ※なくなり次第終了
販売価格	700円~ ※メニュー参照	ケーキセット 2,000円~2,500円



<ケーキメニュー>



～キール～
700円(税込)
木苺・白ワイン・カシスのムース
白ワインは長崎県産を使用



～サントノーレ・マンゴー～
700円(税込)
パイ生地にプチシュークリーム
アクセントに長崎県産新生姜を使用



～フロマージュ・スタンドグラス～
750円(税込)
スタンドグラスをイメージ
長崎県産スモモのジャムを使用



～パッションショコラ～
800円(税込)
ミルクチョコクリーム、パッションフ
ルーツとマンゴーのジュレとソース、
長崎県産の卵を使用



～ペッシュ～
850円(税込)
長崎県産桃を使用したロールケーキ



～ブルーベリータルト～
850円(税込)
長崎県産ブルーベリーを使用



～季節のショートケーキ(メロン)～
1,500円(税込)
旬の長崎県産メロン使用

※写真は全てイメージです。

※掲載の料金は消費税・サービス料込となります。

※食材の入荷等の理由により、産地を含む内容が変更となる場合があります。

Wonderful Nagasaki Hospitality, Always.

長崎らしい、素晴らしいおもてなしの心を常に。