

東京マリオットホテル

グリーン×オレンジの初夏色に心ときめく

契約農園から直送の2種のメロンをエレガントなスイーツで堪能

メロニックアフタヌーンティー

「MELONyque Afternoon Tea」を発売

期間：2026年5月1日(金)～6月30日(火)

場所：Lounge & Dining G (ホテル1階)



MELONyque Afternoon Tea イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人:佐藤巨輔^{なおよし}）では、2026年5月1日(金)～6月30日(火)の期間、ホテル1階レストラン「Lounge & Dining G」にて、ホテル専用の畑で育てた「スイーツに最高に合う」2種のマスクメロンを満喫する「MELONyque Afternoon Tea」を発売いたします。

都会の中でも自然豊かな御殿山で、四季の移ろいを感じながらお楽しみいただく東京マリオットホテルのアフタヌーンティー。5月～6月は昨年多くのご好評をいただいた高知県「西島園芸団地」の当ホテル専用の畑から直送される2種のマスクメロンを主役に、味わいへのこだわりをさらに究めて再び皆様をお迎えます。青肉は上品なアロマととろける舌触り、赤肉は爽やかな香りと緻密な食感、どちらも皮際まで糖度14度以上の甘さをしっかりと楽しめるのが特長です。スイーツは、大振りにカットされた2色のメロンが目を引きパフェや青肉マスクメロンの豊かな香りと生クリームの相性をダイレクトに感じられるショートケーキなど8品をご用意。セイボリーは、ハーブが爽やかに香るスモークサーモンのサンドウィッチやオマール海老の旨味がたっぷり詰まったビスクなど、食欲そそる4品が並びます。

都会の喧騒から離れ初夏の新緑きらめく御殿山の地で、2種のプレミアムマスクメロンを贅沢に味わい尽くす清らかなティータイムをお楽しみください。

メロニックアフタヌーンティー
■「MELONyque Afternoon Tea」について

【スイーツ】

<上段>

| | |
|------------------------|--|
| 高知県産2種のマスクメロンのレイヤードパフェ | 2種のフレッシュのマスクメロンが目を引くミニパフェ。青肉・赤肉メロンのジュレやザクザク食感のクランブル、シャンティクリームの層が織りなす味わいのハーモニーをどうぞ。 |
| 高知県産2種のマスクメロンのタルト | サクサク食感のパイタルト生地にマスクメロン風味のカスタードクリームと2種のメロンを合わせた、一口で贅沢な味わいを楽しめる一品。 |
| 青肉メロンと薔薇のボンボンショコラ | 青肉メロンのガナッシュと薔薇のコンフィチュールをホワイトチョコレートで閉じ込めました。 |
| 高知県産青肉マスクメロンのショートケーキ | 定番のショートケーキは青肉マスクメロンが主役。コクのある生クリームと合わさることで一層際立つ果実のみずみずしさを感じられます。 |



MELONyque Afternoon Tea イメージ



スイーツ イメージ①

<下段>

| | |
|--------------------------------|---|
| 高知県産赤肉マスクメロンのシュークリーム | みずみずしい赤肉マスクメロンに、濃厚なシャンティ・カスタードのダブルクリームを合わせたシュークリームです。 |
| 高知県産青肉マスクメロンとフロマージュブランのムース | フレッシュの青肉マスクメロンをジュレで閉じ込め、さっぱりとしたフロマージュブランのムースで包み込んだ、メロンのフォルムがキュートな一品です。 |
| 高知県産赤肉マスクメロンのジュレとココナッツのブランマンジェ | 赤肉マスクメロンのジュレ・ココナッツのブランマンジェを重ね、トップにフレッシュな赤肉メロンをあしらいました。 |
| メロンパン風スコーンマンゴーとオレンジのコンフィチュール添え | ドライメロンを練り込み、見た目も可愛いメロンパン風に仕上げたスコーンはオリジナルの配合で卵不使用ながらしっとりとした食感を実現。フルーティーなマンゴーとオレンジのコンフィチュールとともにどうぞ。 |



スイーツ イメージ②

【軽食（セイボリー）】

| | |
|------------------------------|---|
| ハモンセラノと黄色人参のラペ 甘夏のアクセント | 黄金色が鮮やかなシャキシャキ食感の人参のラペに生ハムを合わせ、甘夏のソースで爽やかに仕上げました。 |
| 真鯛とシュリンプのマリネ ハーブクーリー | 真鯛と海老のマリネを香り高いハーブソースで仕立てた一品です。 |
| オマールビスク サワークリーム添え | オマール海老をじっくり煮込み、旨味のたっぷり詰まったビスクです。 |
| スモークサーモンとハーブクリームチーズのスティックサンド | スモークサーモンにディルやパセリなどのハーブが香るクリームチーズを合わせたサンドウィッチです。 |



セイボリー イメージ

【紅茶またはコーヒー】 ※銘柄変更・おかわり自由

- ・「TWG Tea」ティーセレクション 8 種
- ・コーヒーバリエーション 5 種

MELONyque Afternoon Tea 概要

期間：2026 年 5 月 1 日(金)～6 月 30 日(火)

時間：13:00～／15:30～

場所：Lounge & Dining G

料金：1 名様 ¥7,500

※ご予約は2名様より2日前までの事前予約制となります。

※上記料金は消費税・サービス料が含まれています。

※記載の提供内容は変更になる場合がございます。

<ご予約・お問い合わせ先>

東京マリオットホテル Lounge & Dining G

TEL：03-5488-3929 URL：<https://g.tokyomarriotthotel.com/afternoon-tea>

【契約農園・西島園芸団地のメロンについて】

西島園芸団地は高知県南国市に位置し、徹底した温度と湿度管理のもと高品質なメロンを一年中栽培しています。そこで生産されたマスクメロンの奥行きのある香りに魅了され、その場で専属農園契約を決定。ホテル専用のメロン畑で 12 月中旬から種まきをはじめ、約半年をかけて青肉・赤肉 2 種のプレミアムマスクメロンを丁寧に育てています。

Tropical
Nursery

西島

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件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】

東京マリオットホテル マーケティング：高井・南條

TEL：03-5488-3913 E-mail：press@tokyo-marriott.com