

## Press Release

2026年5月7日

南紀白浜マリオットホテル  
和歌山の恵みが彩る桃色アフタヌーンティー  
アラカワピーチアフタヌーンティー  
「Arakawa Peach Afternoon Tea」を発売

期間：2026年6月1日(月)～8月31日(月)

場所：ラウンジ1階

南紀白浜マリオットホテル（和歌山県西牟婁郡白浜町、総支配人：笹川昭一）では、2026年6月1日(月)から8月31日(月)までの期間、ホテル1階ラウンジにて和歌山県産あら川の桃をふんだんに使用したアフタヌーンティー「Arakawa Peach Afternoon Tea」<sup>アラカワピーチアフタヌーンティー</sup>を発売いたします。



「Arakawa Peach Afternoon Tea」イメージ

当ホテルでは今年の夏、初めてアフタヌーンティーの提供をスタートします。和歌山が誇る夏の果実を主役に、桃色に染まる世界観を一品ごとに表現しました。スイーツには、濃厚なチーズと桃のみずみずしさが重なり合うタルトをはじめ、愛らしい桃のフォルムが特徴的なムースや、なめらかな口当たりのヴェリーヌなど6種の品々をご用意。特にバニラアイスとラズベリーを合わせたピーチメルバは、桃の甘さを奥行きある味わいへと導きます。セイボリーは、小ぶりながら素材の美味しさを凝縮させたスライダーバーガーやサクサクのタルト、爽やかなカプレーゼなど4種の逸品を揃え、生ハムやサーモンの塩味が桃のやさしい甘さを引き立てます。ご一緒にお楽しみいただける紅茶はオーガニック茶葉にこだわる「Art of Tea」。夏の光に包まれるラウンジで、旬の味覚が織りなす優雅なティータイムを心ゆくまでお楽しみください。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】  
南紀白浜マリオットホテル セールス&マーケティング課：海谷・北原  
TEL：0739-43-2600 E-mail：[press@shirahama-marriott.com](mailto:press@shirahama-marriott.com)

## ■「Arakawa Peach Afternoon Tea」について

和歌山県産あら川の桃の美しさと味わいを丁寧に表現した今夏限定のアフタヌーンティー。ほんのり香る桃のスコーンや芳醇な白ワインのムースなど、桃の甘さと上品な香りを引き出しました。またスイーツの主演として、ジューシーな桃の果肉に濃厚なバニラアイスを重ね、甘酸っぱいらズベリーソースと香ばしいアーモンドを添えたピーチメルバもお楽しみいただけます。

またオーガニックティーブランド「Art of Tea」の紅茶を、多彩なラインナップでご用意。一杯ごとに異なる香りや味わいをお試しいただき、セイボリーやスイーツのペアリングとして紅茶の奥深い世界をご堪能いただけます。南紀白浜の煌びやかな夏景色とともに、旬の味覚が織りなす上質で華やかなティータイムをお過ごしください。

### メニュー：

#### 【スイーツ】（6種類）

- ・ピーチメルバ
- ・ピーチヴェリーヌ
- ・ピーチマカロン
- ・ピーチとチーズのタルト
- ・ピーチと白ワインのムース
- ・ピーチスコーン クロテッドクリーム ピーチジャム



スイーツ イメージ

#### 【セイボリー】（4種類）

- ・ピーチと生ハムのスライダーバーガー
- ・ピーチとスモークサーモンのタルト
- ・ピーチとトマトのカプレーゼ
- ・ピーチのフルーツサンド



セイボリー イメージ

#### 【ドリンク】

- ・Art of Tea より 9種類の紅茶  
(マサラチャイ/ホリデーシトラス/イングリッシュブラックファースト/  
アールグレイ/ダーズリン/パッションフルーツジャスミン/  
フレンチレモンジンジャー/レモンメレンゲ/ラズベリーネクター)
- ・コーヒー/カフェラテ/エスプレッソ

\*フリーフロー(90分)でご用意しております。

## ■「Arakawa Peach Afternoon Tea」概要

期間： 2026年6月1日(月)～8月31日(月)

時間： 13:00～16:00

場所： ホテル1階ラウンジ

料金： 1名様 4,800円

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※アフタヌーンティーは当日12時までの事前予約制となります。

※仕入れの状況により、メニューを変更させていただく場合がございます。



1階ラウンジ イメージ

### <ご予約・お問い合わせ先>

南紀白浜マリOTTホテル TEL：0739-43-2600 URL：<https://www.shirahama-marriott.com>

### マリOTT・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OTT・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OTT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OTT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](http://www.MarriottHotels.com) をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott) や [X](https://twitter.com/marriott) (@marriott)、[Instagram](https://www.instagram.com/marriotthotels) (@marriotthotels) でも情報を発信しております。マリOTT・ホテルは、マリOTT・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OTT 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](https://www.marriott.com/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](http://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】

南紀白浜マリOTTホテル セールス&マーケティング課：海谷・北原

TEL：0739-43-2600 E-mail：[press@shirahama-marriott.com](mailto:press@shirahama-marriott.com)