

Press Release

2026 年 8 月 6 日

南紀白浜マリriottホテル
北の大地の恵みと紀州の秋の味覚を楽しむ秋のアフタヌーンティー
ハーベスト ボヤージュ アフタヌーン ティー
「Harvest Voyage Afternoon Tea
～北海道と和歌山県が織りなす秋の味わい～」を発売

期間：2026 年 9 月 1 日(火)～11 月 30 日(月)

場所：1 階ラウンジ

南紀白浜マリriottホテル（和歌山県西牟婁郡白浜町、総支配人：笹川昭一）は、2026 年 9 月 1 日(火)から 11 月 30 日(月)まで、ホテル 1 階ラウンジにて、北海道を旅するように食の魅力を堪能できる秋限定のアフタヌーンティー「ハーヴェストヴォヤージュアフタヌーンティー Harvest Voyage Afternoon Tea～北海道と和歌山県が織りなす秋の味わい～」を発売します。



「Harvest Voyage Afternoon Tea～北海道と和歌山県が織りなす秋の味わい～」イメージ

古くから海の恵みやだし文化を通じて育まれてきた食のつながりがある北海道と和歌山の実りが出会った、秋の味覚を一度に楽しめるアフタヌーンティー。スイーツには、有田みかんの爽やかな香りと北海道産フロマージュの濃厚なコクが調和するモンブランをはじめ、やさしい甘みが広がる北海道産スイートポテトのタルトレットや、かぼちゃの風味をなめらかに閉じ込めたクレーム・ポティロン、北海道を代表する果実・ハスカップの爽やかな酸味を活かしたパンナコッタやボンボンショコラなど、北の大地の魅力を表現した 7 種をご用意しました。セイボリーには、紅鮭とほうれん草のキッシュや湯浅醤油で香ばしく仕上げたかぼちゃ団子など 4 種を揃え、北海道食材を多彩にアレンジした逸品をお楽しみいただけます。

どこまでも広がる北海道の豊かな自然に思いを馳せながら、白浜の穏やかな秋景色とともに楽しむ優雅なティータイムをお過ごしください。

【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riott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

ハーヴェスト ヴォヤージュ アフタヌーン ティー
■「Harvest Voyage Afternoon Tea～北海道と和歌山県が織りなす秋の味わい～」について

北海道の魅力あふれる食材を存分に堪能できる秋限定のアフタヌーンティー。香り高いキャラメルに山椒のアクセントを添えたクレーム・ポティロンや、紀の川産のドライイチジクとマスカルポーネの風味が重なり合うホテル特製のスコーンなど北と南、それぞれの土地の魅力を活かした味わいをご用意。メインスイーツには、有田みかんアイスの爽やかな酸味が栗の豊かな風味を引き立てる和栗のモンブランをご準備し、ひと皿で季節の移ろいを感じられる味わいに仕上げました。

秋の実りに彩られたスイーツとセイボリーとともに、心ほどける午後のひとときをお過ごしください。

メニュー：

【メインスイーツ】

- ・和栗のモンブラン有田みかんアイス添え（和/有田みかん）

【スイーツ】（6種類）

- ・スイートポテトのタルトレット
（北/さつまいも）
- ・クレーム・ポティロンキャラメル山椒風味
（北/かぼちゃ）
- ・パンナコッタハスカップのコンフィチュールと共に
（北/ハスカップ）
- ・シャインマスカットのマカロンサンド
（和/シャインマスカット）
- ・ハスカップとマロンのボンボンショコラ
（北/ハスカップ）
- ・紀の川産イチジクとマスカルポーネのスコーン
クロテッドクリームとメープルシロップ
（和/イチジク）

【セイボリー】（4種類）

- ・紅鮭とほうれん草のキッシュ（北/紅鮭）
- ・イチジクのフルーツサンド（和/イチジク）
- ・かぼちゃ団子湯浅醤油風味（北/かぼちゃ）
- ・シャインマスカットと生ハム（和/シャインマスカット）

【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/イングリッシュブレックファースト/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)をご用意しております。

※上記メニュー「北」北海道産、「和」和歌山県産の食材を表しています。



メインスイーツ イメージ



スイーツ イメージ



セイボリー イメージ

【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riott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

■ランチメニュー【北海道名物阿寒ポークの豚丼】

1Fラウンジにて、北海道の大自然で育まれた阿寒ポークを香ばしく焼き上げ、甘辛い特製たれで仕上げた北海道名物の豚丼をランチメニューとしてご用意。豚肉の旨みが際立つ北海道ならではの味わいを、開放感あるラウンジにてご堪能ください。



北海道名物阿寒ポークの豚丼

■「Harvest Voyage Afternoon Tea～北海道と和歌山県が織りなす秋の味わい～」概要

期間： 2026年9月1日(火)～11月30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。
※ランチメニュー「北海道名物阿寒ポークの豚丼」は13:00～16:00(L.O.)のお時間でご用意しております。



1階ラウンジ イメージ

<ご予約・お問い合わせ先>

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

マリOTTホテルについて

マリOTTホテルは、世界 70 以上の国と地域に 615 を超えるホテルおよびリゾートを展開し、ホスピタリティの在り方を進化させ続けています。「人を第一に考える」という理念はブランドのレガシーとして受け継がれており、滞在中を通じてお客様が深く大切にされていると感じられる体験の提供を目指しています。マリOTT・ホテルは、心のこもったサービスを一貫して提供するとともに、快適でモダンな空間づくりや、日常を超えた価値ある体験を通じて、常に新たな基準を打ち立てています。世界中の旅行者のニーズや期待が進化する中で、同ブランドもまた進化を続けており、デザイン性とテクノロジーを融合した「Greatroom ロビー」や「Mobile Guest Services」などの革新を通じて、業界をリードしています。詳細は公式ウェブサイト（www.marriotthotels.com）をご覧ください。ほか、[Facebook](#)、[X](#) の@marriott、[Instagram](#) の@marriotthotels でも最新情報をご確認いただけます。マリOTTホテルは、マリOTT・インターナショナルが提供するグローバル旅行プログラム「Marriott Bonvoy®」にも参加しています。本プログラムでは、多彩なブランドポートフォリオに加え、[Marriott Bonvoy Moments](#) での限定体験や、無料宿泊特典、エリートステータスなどの充実した特典を会員の皆様に提供しています。入会は無料で、詳細は marriottbonvoy.com よりご確認ください。

【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 Marriott 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