株式会社近鉄・都ホテルズ
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55
TEL：06-6774-7658　FAX：06-6774-0022
2020 年 2 月 7 日
No. 14-0002-2019

大阪マリオット都ホテル
MIKIMOTO の“真珠”をテーマにした
コラボレーションアフタヌーンティーが期間限定で登場

大阪マリオット都ホテル（所在地：大阪市阿倍野区阿倍野筋 1 丁目 1 番 43 号）は、2020 年 3 月 1 日（日）から 4 月 30 日（木）まで、19 階「LOUNGE PLUS」（ラウンジ プラス）にて、ハイジュエラーMIKIMOTOとのコラボレーション企画として「Mikimoto Afternoon Tea」を提供いたします。

都ホテルズ＆リゾーツ

都ホテル　シェラトン都ホテル東京　シェラトン都ホテル大阪　ウェスティン都ホテル京都　大阪マリオット都ホテル
都ホテル 岐阜長良川　都ホテル 四日市　都ホテル 京都八条　都ホテル 尼崎
都ホテル 博多　都ホテル ロサンゼルス　都ハイブリッドホテル トーランス・カリフォルニア

都シティ　都シティ 東京高輪　都シティ 津　都シティ 近鉄京都駅　都シティ 大阪天王寺
都シティ 大阪本町（2020 年 4 月 19 日開業予定）

都リゾート　志摩観光ホテル　都リゾート 志摩 ベイサイドテラス　都リゾート 奥志摩 アクアフォレスト
ホテル近鉄ユニバーサル・シティ　ホテル志摩スペイン村　神戸北野ホテル（旅館）　賢島宝生苑
（旅館）奈良 万葉若草の宿 三笠

（別紙）

日本を代表する世界のジュエラー MIKIMOTO とのコラボレーションによるアフタヌーンティーが登場です。当ホテルのシェフたちが、MIKIMOTO の代名詞でもある“真珠”にインスパイアされた世界をアフタヌーンティーに描きました。春の訪れを感じる食材を取り入れ、味はもちろんのこと目でもお楽しみいただけます。また、オーダーしていただいた方に、MIKIMOTO オリジナルクリップをご用意しております。ぜひ、スペシャルなアフタヌーンティーを体感ください。

Mikimoto Afternoon Tea

【期 間】2020 年 3 月 1 日（日）～4 月 30 日（木）

【場 所】19 階「LOUNGE PLUS」

【時 間】13：00～17：00

【料 金】￥3,200 ／ グラスシャンパン付 ￥4,700

MIKIMOTO オリジナルクリップをプレゼント ※プレゼントは数に限りがございます。

セイボリー

カリフラワーのピューレで“真珠”のネックレスを形どった「カリフラワーのパール仕立て」は、食感もお楽しみいただきたい一品です。その他のメニューには、春のシンボル“桜”で風味付けしたサーモンやアスパラガスや新玉葱など、春に旬を迎える食材を使ったメニューをお届けいたします。

春らしいピンクやグリーンが目にも華やかなセイボリー

スイーツ

“真珠”そのものの美しさを飴細工で表現したその名も「MIKIMOTO ～春の装い～」。目の前に運ばれてきた瞬間、“真珠”の輝きに目を奪われます。“真珠”に詰め込まれた、マスカルポーネやいちごが繰り広げるさわやかで繊細なハーモニーが春の世界へと導きます。

まさに“真珠”そのものを表現したスイーツ

【メニュー】

＜セイボリー＞

・カリフラワーのパール仕立て

・桜風味サーモンのヴェリーヌ ディルのヌーベ

・アスパラガスとドライトマトのクラフティ

・フォアグラのクロケット 新玉葱のクーリソース

・ベリーブレッドのフルーツサンド

・スコーン 2 種（プレーン／オレンジ） クロテッドクリームとオリジナルジャム添え

＜スイーツ＞

・“MIKIMOTO” ～春の装い～

＜ドリンク＞

・10 種類の「TWG Tea」をはじめとする紅茶やコーヒーなど 30 種類

■シェフについて

セイボリー担当

19 階 ライブキッチン COOKA 料理長　谷詰 和隆（たにづめ かずたか）

シェラトン都ホテル大阪で経験を積み、「カジュアルダイニング fue」や「トップ オブ ミヤコ 」のシェフを経て、2017 年より現職。自身の感性や調味料の個性を大切にしている。

スイーツ担当

ペストリー料理長　赤崎 哲朗（あかさき てつろう）

ホテルグランヴィア京都、名古屋マリオットアソシアホテルの製菓部門でキャリアを積む。国内の数ある大会で優勝を重ね、2013 年には、フランスで開催された製菓の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」に日本代表として出場し、世界 2 位に輝く。2014 年より現職。2016 年 5 月に行われた先進国首脳会議「G7 伊勢志摩サミット 2016」ではデザート提供を担当。

■MIKIMOTO について

1893 年、MIKIMOTO の創業者 御木本幸吉は、世界で初めて真珠の養殖に成功。以来、世界で唯一とも言える、生産から販売までの一貫体制により、確かな品質、優れたデザイン、卓越した技術によるハイクオリティなジュエリーを一世紀以上にわたり提供しています。「世界中の女性を真珠で飾りたい」と願い続けた創業者の思いを受け継ぎ、日本を代表するトップジュエラーとして、東京・銀座 4 丁目の本店をはじめ、パリ・ヴァンドーム広場、ニューヨーク・五番街、ロンドン・ニューボンドストリートなど各地に出店。中国、シンガポール、タイなどアジアにおいても広く店舗を展開しています。

■ご予約・お問い合せ　レストラン予約（受付時間 10：00～20：00）

フリーダイヤル：0120-611-147

携帯電話・PHS の方：06-6628-6187

※表示金額には別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。

※写真は全てイメージです。

※食品アレルギーのある方はお申し付けください。