

南紀白浜マリ奥特ホテル
和歌山県西牟婁郡白浜町 2428

Press Release

2025 年 5 月 28 日

南紀白浜マリ奥特ホテル
夏の南紀白浜に輝く太陽やサンセットをイメージした特製パフェ
「トロピカルパフェ～アフォガードスタイル～」を発売

期間：2025 年 6 月 1 日（日）～9 月 15 日（月）

場所：ラウンジ（1 階）



「トロピカルパフェ～アフォガードスタイル～」イメージ

南紀白浜マリ奥特ホテル（和歌山県西牟婁郡白浜町、総支配人：笹川昭一）では、2025年6月1日(日)～9月15日(月)の期間、ホテル1階のラウンジにて旬のマンゴーや南高梅をアクセントに、夏の白良浜やサンセットをイメージした「トロピカルパフェ～アフォガードスタイル～」を発売いたします。

芳醇でみずみずしさをもつマンゴーはフレッシュだけでなく、南高梅でコーティングしたアレンジもあり甘さと酸味を絶妙に表現しました。グラスの中にはレモングラスで香りつけた鮮やかなブルーのゼリーやブランマンジェ、ココナッツ風味のクラッカー、太陽に見立てたバニラマカロンなど常夏を感じさせる見た目に仕上げました。また添えてあるスティックでフレッシュマンゴーの層を上から崩すと、パッションフルーツとブラッドオレンジで仕上げた酸味あるオレンジ色のソースが流れ、夕陽をイメージさせるパフェに変化いたします。

また、6月～8月の期間はホテル1階のラウンジで、南高梅や有田みかんジュースなどを使用した夏を感じられるオリジナルカクテルも毎月ご用意しております。

ビーチリゾートの南紀白浜で、ティータイムやご夕食後のシメパフェとして、濃密なマンゴーをふんだんに味わえるパフェをお楽しみください。

■「トロピカルパフェ～アフォガードスタイル～」

南紀白浜の夏のサンセットをテーマにトロピカルフルーツであるマンゴーをメインにあしらった夏限定のパフェ。グラスの上部から流れるパッションフルーツとブラッドオレンジの濃厚で甘酸っぱいソースとの相性が楽しめるホテルメイドのパフェをぜひご堪能ください。



トロピカルパフェ～アフォガードスタイル～ イメージ

「トロピカルパフェ～アフォガードスタイル～」概要

期 間 ： 2025年6月1日(日)～9月15日(月)

時 間 ： 11:00～23:00 (L.O. 22:00)

場 所 ： 1階 ラウンジ

料 金 ： 2,500円

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※記載のメニュー内容および営業時間は変更になる場合がございます。

【南紀白浜マリオットホテル ペストリー 田中和愛のコメント】

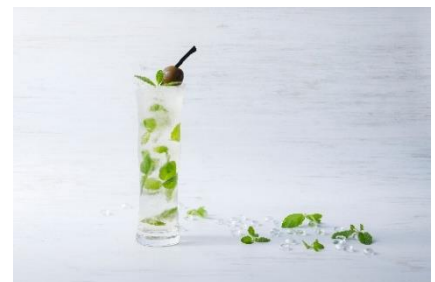
夏の賑やかで明るい雰囲気と白良浜に夕陽が沈んでいく情景をイメージしたパフェをご用意しました。ジューシーで甘味あるマンゴーにブランマンジェや、バニラマカロン、レモングラスゼリーにかかる甘酸っぱいソースとのバランスをご賞味ください。

■6月～8月販売の「^{しら は ま}Shirahama's Monthly Specialty」のご紹介

ホテル1階のラウンジでは南高梅を使用した初夏を感じられる爽やかな見た目のカクテルから、あら川の白桃ジュースや有田みかんジュースを用いた「Seasonal Cocktail」を毎月販売しております。各月限定のカクテルを是非お楽しみください。

・6月「南部梅酒ジュレップ」

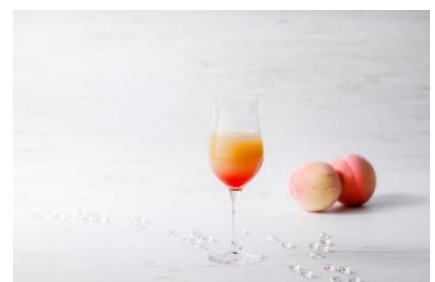
アメリカで生まれたサマーカクテル「ミントジュレップ」を南部の梅酒で和歌山風にローカライズ。梅酒とミントの爽やかな味わいをご堪能ください。



「南部梅酒ジュレップ」イメージ

・7月「あら川ベリーニ」

イタリアはヴェネツィア発祥のカクテル「ベリーニ」を紀州あら川の白桃ジュースで優しい甘さを感じられる大人のカクテルに仕上げました。



「あら川ベリーニ」イメージ

・8月「有田みかんマイタイ」

トロピカルカクテルの女王と称されるマイタイを有田みかんジュースでアレンジ。夏の気分を一層華やかに彩る一杯です。



「有田みかんマイタイ」イメージ

「Shirahama's Monthly Specialty」概要

期 間 : ・「南部梅酒ジュレップ」2025年6月1日(日)～6月30日(月)
・「あら川ベリーニ」2025年7月1日(火)～7月31日(木)
・「有田みかんマイタイ」2025年8月1日(金)～8月31日(日)

時 間 : 11:00～23:00 (L.O. 22:00)

場 所 : 1階 ラウンジ

料 金 : 各1,700円

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※記載のメニュー内容および営業時間は変更になる場合がございます。

<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 65 以上の国と地域において、600 軒以上のホテルとリゾートを展開するマリOTT・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリOTTはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルーム ロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデア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](https://www.facebook.com/marriott) や [X \(@marriott\)](https://twitter.com/marriott)、[Instagram \(@marriotthotels\)](https://www.instagram.com/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.marriott.com](https://www.marriott.com/bonvoy) 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：北原・海谷
TEL：0739-43-2600 E-mail：press@shirahama-marriott.com