

## Press Release

2025 年 8 月 21 日

南紀白浜マリ奥特ホテル

和歌山の秋の恵みを贅沢に味わう特製パフェ

### 「和歌山みかんとさつまいもパフェ エスプーマ仕立て」を発売

期間：2025 年 9 月 16 日（火）～11 月 30 日（日）

場所：ラウンジ（1 階）



「和歌山みかんとさつまいもパフェ エスプーマ仕立て」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9月16日（火）～11月30日（日）の期間、ホテル1階ラウンジにて秋限定スイーツ「和歌山みかんとさつまいもパフェ エスプーマ仕立て」を販売いたします。

紀州の温暖な気候と豊かな土壌で育った和歌山県産みかんに、秋の味覚の代表格であるさつまいもを贅沢に使用した季節感あふれるパフェをご提供いたします。太陽の恵みをたっぷり受け育ったみかんは、和歌山県が生産量日本一。優しい酸味にジューシーで濃密な甘さが特徴的なみかんをご堪能いただけます。パフェの上層には繊細に仕上げた飴細工、みかんのコンポート、甘さ控えめのホイップクリーム、みかん風味のスイートポテトで優しい味わいに演出。食べ進めると現れる板チョコの下にはみかんとさつまいものエスプーマに加え、白浜町産でまろやかな味わいが特徴の川添紅茶ジュレ、しっとりしたはったい粉のフィナンシェなどを合わせ、さまざまな食感と風味のマリアージュをお楽しみいただけます。また、みかんの程良い酸味をきかせたキャラメルソースをかけると、深みとコクが増し大人な味わいのパフェに変化します。

当ホテルでしか味わえない秋限定の贅沢なスイーツを是非ご堪能ください。

## ■「和歌山みかんとさつまいもパフェ エスプーマ仕立て」

生産量日本一を誇る和歌山県産のみかんと旬のさつまいもをメインに、秋の実りを贅沢に詰め込んだパフェ。みかんのコンポートをはじめ、さつまいもを合わせた軽やかなエスプーマやスイートポテトなどみかんの香りと風味を口いっぱいに感じられます。秋ならではの深い甘さとみかんの清々しさを表現したパフェは、夜のメパフェとしてもお楽しみいただけます。



「和歌山みかんとさつまいもパフェ エスプーマ仕立て」 イメージ

## 「和歌山みかんとさつまいもパフェ エスプーマ仕立て」 概要

期 間 : 2025年9月16日(火)～11月30日(日)

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。

## 【南紀白浜マリ奥特ホテル ペストリーシェフ 田中和愛のコメント】

爽やかで程良い酸味がアクセントになる和歌山みかんと、秋の人気食材さつまいもの濃厚な甘さを掛け合わせ、見た目にも華やかなパフェに仕上げました。優しい口当たりのみかんとさつまいものエスプーマ、甘さが凝縮されたみかんのコンポート、香り高い川添紅茶ジュレのバランスの良さを楽しんでいただけます。みかん風味のキャラメルソースがもたらす味の変化も是非ご堪能ください。

## <お問い合わせ先>

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

## マリ奥特・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奥特・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。マリ奥特ホテルは、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、マリ奥特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](#) や [X \(@marriott\)](#)、[Instagram \(@marriotthotels\)](#) でも情報を発信しております。マリ奥特・ホテルは、マリ奥特・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™ (マリ奥特 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](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)

南紀白浜マリ奥特ホテル 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](mailto:press@shirahama-marriott.com)