

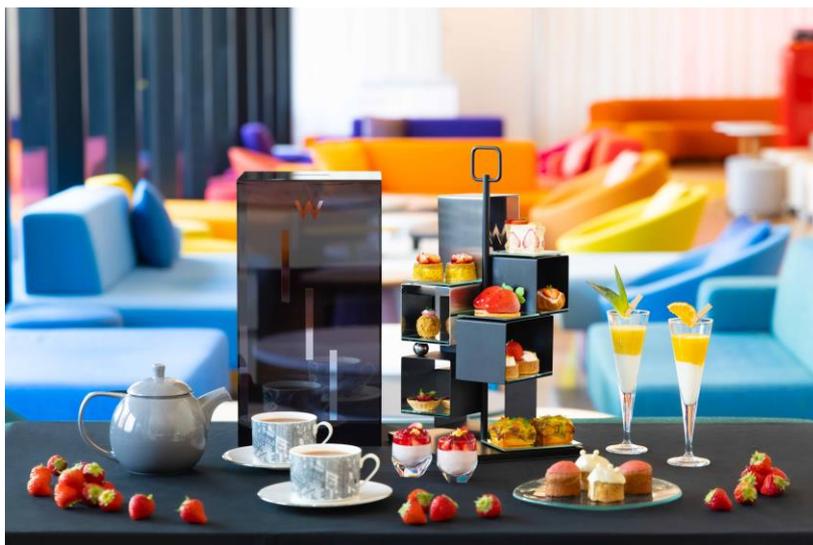
報道関係者各位

2023年1月16日



OSAKA

**W大阪 サステナブルな取り組みから生まれた
Ethical Strawberry Afternoon Tea(エシカル・ストロベリー・アフタヌーンティー)**
～地球、社会、地域に配慮したやさしいいちご時間～



「Ethical Strawberry Afternoon Tea」(イメージ)

ラグジュアリー・ライフスタイルホテルW大阪(所在地:大阪市中央区南船場4丁目1番3号、総支配人:近藤 豪)は、ホテル3階の「LIVING ROOM(リビングルーム)」と1階の「MIXUp(ミックスアップ)」にて、2023年2月1日(水)より、いちごを使った様々なアフタヌーンティーの提供を開始いたします。

地球、社会、地域に配慮したアフタヌーンティー

Wホテルでは、5つのパッションポイント(情熱を注ぐポイント)「Stance/ Scene/ Sound/ Body/ Taste」に基づいたイベント、プロモーション、サービスを世界中のゲストにご提供しており、今回のプロモーションは「Stance」と「Taste」にスポットを当てています。

世界各地のWホテルではブランドをあげてSDGsに積極的に取り組んでおり、この度W大阪では、その理念を取り入れた「Ethical Strawberry Afternoon Tea(エシカル・ストロベリー・アフタヌーンティー)」を考案いたしました。

化学農薬や化学肥料を使わず、持続可能な農業を実践している生産者のいちごを優先的に採用し(収穫がなくなり次第終了)、調理工程で発生するフルーツの皮や切れ端などの食材をアップサイクル*することでフードロスゼロを目指したスムージーにするなど、環境や地域へ配慮した新しい視点のアフタヌーンティーとなっております。

また売り上げの一部は、公益財団法人大阪みどりのトラスト協会に寄付されます。

エグゼクティブペストリーシェフ 正野由博が手がけるのは、ローズ、スマイル、ハイビスカス、桜、ジャスミン、などの花の香りを表現した、幸せな気分にしてくれる春スイーツの数々。

中でも、『ローズーいちごとピンクグレープフルーツのムース ライチのジュレ』は、赤いいちごを模した見た目の可愛らしさも魅力です。

セイヴォリーは、ASC認証*を受けたサステナブル・シーフードのサーモンを使用した『ほうれん草とスモークサーモンのクロックムッシュ』や、頬肉を煮込む際、野菜の芯や葉の部分などもブーケガルニに使用してフードロスの削減に努める『牛頬肉の赤ワイン煮のクロケット サワークリーム添え』などをご用意いたしました。

W大阪のスタイリッシュな外観を約300分の1スケール(約40cm)で再現した特製ボックス「BLACK BOX」にてアフタヌーンティーをご提供いたします。いちごと相性抜群の「W大阪オリジナルラベル シャンパーニュ ロゼ ブリュット」をグラスやフリーフローでお楽しみいただけるプラン、19時からのご予約限定のお得なプランなどもご用意しております。

また1階のアート・ペストリー・バー「MIXup(ミックスアップ)」では、まるでピクニックに来たような気分が味わえるバスケット入りのアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

気分やシーンなどで、お好みのいちご時間を華やかにご楽しみ下さい。

*ASC認証とは、養殖水産物に対するエコラベルで、水産養殖管理協議会(ASC)による、環境に負担をかけず地域社会に配慮して操業している養殖業に対する国際的な認証制度。

*アップサイクルとは、本来捨てられるはずのものにデザインやアイデアといった新たな付加価値を持たせて、別の新しいものにアップグレードして生まれ変わらせること。

■ アフタヌーンティー 概要

「Ethical Strawberry Afternoon Tea」

期 間	2023年2月1日(水)～4月30日(日)
場 所	LIVING ROOM (3階)
時 間	11:30～、14:00～、16:30～、19:00～(フリーフロー90分制)
料 金	お1人様 7,500円(税・サービス料15%込)

【19時のご予約限定 ウェルカムグラスシャンパーニュ付き*】 お1人様 7,500円(税・サービス料15%込)

※通常のモクテルに、グラスシャンパーニュが1杯付きます(ご希望の方のみ)

【グラスロゼシャンパーニュ付き】 お1人様 9,500円(税・サービス料15%込)

【ロゼシャンパーニュのフリーフロー90分付き】 お1人様 15,150円(税・サービス料15%込)

◆売り上げの一部は、公益財団法人大阪みどりのトラスト協会に寄付されます◆

メニュー内容

<ウェルカムドリンク>

アップサイクルフルーツスムージー ラッシー風味(モクテル)

<スイーツ>

【ローズ】いちごとピンクグレープフルーツのムース ライチのジュレ

【スマイル】ブルーベリーといちごのミルフィーユ

【ハイビスカス】いちごと杏仁風味のパンナコッタ

【桜】トンカ豆のフレジエ

【ジャスミン】ルバーブのジュレとフロマージュムース

【春の花】ライムといちごのタルトレット 春の花のメレンゲ

<セイヴォリー>

いちごとミニクワッサンフルーツサンドイッチ

フォアグラと木いちごのタルト

牛頬肉の赤ワイン煮のクロケット サワークリーム添え

ほうれん草とスモークサーモンのクロックムッシュ

あさりと岩海苔のクラムチャウダー風キッシュ



LIVING ROOM 店内

※要予約

※コーヒー、紅茶のフリーフロー付き

※生いちごをスタッフが木箱に入れてお席までお持ちします。

※シャンパーニュはすべてWオリジナルラベルとなります。

「MIXup Strawberry Afternoon Tea -The Picnic-」

期 間	2023年2月15日(水)～4月15日(土)
場 所	MIXup (1階)
時 間	11:30～、12:30～、13:30～、14:30～、15:30～、16:30～(各90分制)
料 金	お1人様 3,900円(税・サービス料15%込) ※要予約

メニュー内容

＜ウェルカムドリンク＞

ストロベリーフラワー(モクテル)

＜スイーツ＞

いちごとバニラマスカルポーネクリームのヴォロヴァン

いちごとストロベリーシャーベットのクープ

いちごタルト、いちごとバイクドチーズケーキ

いちごシュークリーム、マドレーヌ

グリオットチェリーとトンカ豆のムース

＜セイヴォーリー＞

ミニハンバーガー

ミニクロワッサンサンドイッチ



MIXup 店内

※要予約

※バスケットに入れてご提供します。

※コーヒー、紅茶のフリーフロー付き

※写真はすべてイメージです。メニュー内容や提供時間は予告なく変更となる場合があります。

予 約 電話: 06-6484-5812(レストラン予約)
E-mail: w.osaka.restaurantreservations@whotels.com

公式サイト: <http://wosaka.jp>Instagram: <https://instagram.com/wosakahotel/>Facebook: <https://facebook.com/WOsakaJPN>

###

W 大阪について

マリオット・インターナショナルのラグジュアリー・ライフスタイルホテルブランド「W」の日本初進出ホテルとして、2021年3月16日、大阪市のメインストリートである御堂筋沿いに開業。ひと際目を引く黒を基調としたシンプルでスタイリッシュな外観は、大阪市出身の世界的建築家 安藤忠雄氏がデザインを監修しました。鮮やかなネオンがきらめくエネルギッシュな大阪の街や日本の文化、歴史にインスパイアされたホテルの内部には、目を見張る色遣いや仕掛けを施した遊び心あふれる空間が広がっています。50室のスイートルームを含む全337室のゲストルーム、6つのバー&レストラン、スパ、フィットネス、屋内プールやバンケットルーム、そして「Whatever/Whenever®」を代表とするWならではの品質でユニークなサービスで、W大阪ならではの体験をご提供します。W大阪は、泊まるだけのホテルでない“目的地となるホテル”を目指します。

W ホテルワールドワイドについて

マリオット・インターナショナルが展開するブランドのひとつである W ホテルは、ニューヨークの大胆な発想と 24 時間眠らない街の文化の下に誕生以来、およそ 20 年に渡り、ホスピタリティシーンでセンセーションを巻き起こし、そのあり方を再定義してきました。世界各地に広がりつつある W ホテルのネットワークは、現在 60 軒以上を展開し、どこへ進出しても意表を突く W ホテルは、ラグジュアリーに関する既成の概念を飛び越えて新たなホテルブランドを生み出してまいります。W はゲストが持つ、思い切り楽しみ、日常の繰り返しに反発したいという強い願望に火をつけ、ゲストの生への渴望を解き放つことを目指しています。当ブランドの刺激的なデザイン、W を象徴する“いつでもどんなことでも”(Whenever/Whatever)に対応するサービス、そして活気あふれるリビングルームがもたらすゲスト体験は、模倣されることもあります。W に追い付くことはできません。革新的でインスピレーションに富み、逃れられないほどの熱気に満ちた W が、各地の最新情報を知りたい、もっと見て感じて遠くまで行きたい、夜も遅くまで楽しみたいというあくなき欲望をサポートいたします。W ホテルについての詳しい情報は、<https://w-hotels.marriott.com/ja-JP/>または Twitter、Instagram、Facebook をご覧ください。W ホテルワールドワイドは、マリオット・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™(マリオット 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、marriott.com をご覧ください。

問い合わせ先: W大阪

マーケティング & コミュニケーションズディレクター 渡邊 綾子

PR 小笹 朋美

PRコーディネーター 橋野 茜

TEL: 06-6484-5676

E-mail: Ayako.Watanabe@whotels.com / Tomomi.Ozasa@whotels.com / Akane.Hashino@whotels.com