

## Press Release

2016年9月29日

### 東京マリオットホテル

クリスマス ケーキ ブレッド

## Christmas Cake & Bread 2016

ニューヨークの洗練されたクリスマスにインスパイアされた  
スタイリッシュで遊び心あふれるケーキとブレッドを全6種

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：飯田雄介）では、1階「ペストリー&ベーカリーGGCO.（ジージーコー）」にて、クリスマスシーンを彩るケーキ&ブレッドを販売します。マリオットホテル発祥のアメリカ、ニューヨークからインスパイアされたスタイリッシュなクリスマスアイテムを、東京マリオットホテルならではの遊び心とシェフのこだわりで表現しました。ニューヨークのモダンアートを彷彿とさせるケーキやアメリカンスタイルのブレッド等全6種をお楽しみ下さい。



クリスマスケーキ 「ショコラ イン レッド」

## **Christmas Cake クリスマスケーキ【ご予約制】**

ご予約期間：2016年11月1日(火)～12月18日(日)

お渡し期間：2016年12月22日(木)～12月25日(日)

### **◆ショコラ イン レッド ¥5,000**

[高さ4cm×直径15cm]

ビスキュイやガナッシュ、クランブルなど4種からなる異なる食感の層とショコラ・ブリュレなどの6層仕立てで贅沢なハーモニーを織りなすケーキ。すみれとベリーの掛け合せ「ベリオレッド」のショコラムースで包み込んだほのかに甘い優しい香りのスマレリキュールが特徴です。フランボワーズの鮮やかな赤のグラサージュと、チョコレートのオブジェが華を添えるフォルムはまるでニューヨークのモダンアートの作品を彷彿とさせます。



### **◆スノー ホワイト チーズケーキ ¥5,000**

[高さ6cm×直径15cm]

まばゆい白さのホワイトチーズケーキにはココナッツやマンゴーなどのトロピカルフルーツにリンゴを合わせてスタイリッシュな装いに仕上げました。

メイン部分には、レアチーズケーキとリンゴのジュレとクリームに紅茶のビスキュイの絶妙なマリアージュを、サイドにはチーズとホワイトチョコのクレームをメインにクッキーとチョコのクランブル土台にレモンカードの層を重ねています。異なる味を楽しみください。



### **◆マリオット クリスマス ショートケーキ**

4号 小 [高さ10cm×直径12cm] ¥3,500

5号 大 [高さ10cm×直径15cm] ¥5,000

東京マリオットホテル開業以来、多くのお客様にご愛顧を頂いているアメリカンスタイルのショートケーキ。

真っ白なシャンティクリームは、低脂肪かつ甘さ控えめでさっぱりとした味わいが、まるで新雪のように口の中でフワッと溶けるような食感が印象的です。ふんだんにあしらわれたストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー、ブラックベリーなどベリーの甘酸っぱく濃厚な香りをお楽しみいただける一品です。



## **Christmas Bread クリスマスブレッド**

販売期間：2016年11月1日(火)～12月25日(日)

### **◆シュトーレン 〈小〉 ¥1,200 〈大〉 ¥2,200**

[サイズ 小 高さ5cm×幅10cm]

[サイズ 大 高さ7cm×幅12cm]

東京マリオットホテルオリジナルのシュトーレンは、「メーカーズ マーク」のバーボンを使用し、味わいも香りもまさに大人の逸品に仕上げました。生地はレーズン、イチジク、オレンジ、ピーカンなど数種類のアメリカナッツを練り込み、更に克蘭ベリーのマジパンを忍ばせています。日を重ねるごとに熟成される味わいの変化をご堪能いただけます。



### **◆カイングラ ¥1,200**

[直径30cm×高さ5cm]

ホームパーティーなどの集まりにおすすめのピザのような大きなカイングラ。レーズンとアーモンドを練り込んだカスタードクリームのお菓子とデニッシュのサクサク食感で、子供から大人まで世代を問わずシェアしてお楽しみ頂けるブレッドです。



### **◆クリスマス カンパーニュ ¥600**

[直径15cm×高さ7cm]

スタイリッシュなマリオットレッドをまとったクリスマスシーズンならではのスペシャルカンパーニュ。内側まで鮮やかなレッドの色味の生地には野いちご果汁を使い、ブルーベリーや克蘭ベリー、ヘーゼルナッツやクルミを練り込んでいます。噛み占める毎に味わい深いハードブレッドは、クリスマスディナーに添えたり、薄くスライスをしてチーズや芳醇なワインとあわせても風味が増す一品です。



## 東京マリオットホテル

### クリスマスケーキ&ブレッド 2016 概要

#### ■クリスマスケーキ 【ご予約制】

ご予約期間：2016年11月1日（火）～12月18日（日）

お渡し期間：2016年12月22日（木）～12月25日（日）

◆ショコラ イン レッド ¥5,000

◆スノー ホワイト チーズケーキ ¥5,000

◆マリオット クリスマス ショートケーキ（4号）¥3,500（5号）¥5,000

※表示料金に別途消費税を加算させていただきます。

#### ■クリスマスブレッド

販売期間：2016年11月1日（火）～12月25日（日）

◆シュトーレン（大サイズ）¥2,200（小サイズ）¥1,200

◆カイングラ ¥1,200

◆クリスマス カンパーニュ ¥600

※表示料金には消費税が含まれております。

#### 《お問い合わせ先》

ペストリー&ベーカリーGGCo. OPEN：10:00～20:00 TEL：03-5488-3929

MAIL：info@tokyo-marriott.com <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/>

#### マリオットホテルについて

マリオットホテルは、世界約50カ国に500軒のホテルとリゾートを展開しており、ご滞在のあらゆる面で旅を進化させ、次世代の旅人にきらめく旅を提供します。モバイルを駆使し仕事と遊びをブレンドするグローバルな旅行者にシフトしながら、グレートルーム・ロビー、フューチャー・オブ・ミーティング、モバイル・ゲスト・サービスなどの、スタイルとデザイン、テクノロジーを進化させたイノベーションで業界をリードします。全てのマリオットホテルはフリークエント・トラベラーの賞を受賞したマリオット・リワードに参加しています。メンバーは宿泊に使った金額をホテルのポイントや、航空会社のマイルに交換することができます。

詳しい情報は、[www.MarriottHotels.com](http://www.MarriottHotels.com) でご確認くださいか、Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter

(Twitter.com/Marriott、@Marriott) にご参加ください。

---

#### 【報道関係者様からのお問い合わせ先】

東京マリオットホテル マーケティング 中村・黒田

E-mail：[press@tokyo-marriott.com](mailto:press@tokyo-marriott.com)

東京都品川区北品川4-7-36 電話：03-5488-3913 FAX：03-5488-3903