

TOKYO MARRIOTT HOTEL

*Christmas
Cake & Bread
2017*



Christmas Cake

クリスマスケーキ



ご予約期間: 2017年10月1日(日) ~ 12月17日(日)

お渡し期間: 2017年12月22日(金) ~ 12月25日(月)



Brilliant Christmas Cassis Chocolat

ブリリアント クリスマス カシス ショコラ

¥5,000 [直径15cm]

モダンアートのようなオブジェが印象的なショコラケーキ。
ショコラートクランブル、バニラブリュレなどの5層からなる絶妙なハーモニーと
カシスの華やかな酸味がアクセントの大人のクリスマスケーキです。



Citrus Fromage

シトラス フロマージュ

¥5,000 [直径15cm]

ガルバーニ社の上質なマスカルポーネを贅沢に使用した逸品。
オレンジのジュレ、レモンのコンフィチュール、ダックワーズなどの
層仕立てとシトラスの酸味が爽やかなチーズケーキです。



Marriott Christmas Short Cake

マリオット クリスマス ショートケーキ

¥3,500 4号 小 [直径12cm] / ¥5,000 5号 大 [直径15cm]

東京マリオットホテルオリジナルのアメリカンショートケーキ。
ふわっと溶けるような食感の真っ白なシャンティクリームと
数種のベリーが織り成す甘酸っぱく濃厚な香りをお楽しみください。

Christmas Bread

Merry Christmas

from Tokyo Marriott Hotel

東京マリオットホテルがお届けする
スタイリッシュなアメリカンスタイルの

クリスマスセレクション

クリスマスブレッド

販売期間:2017年11月4日(土)~12月25日(月)



Stollen

シュトーレン

¥1,200 小 [直径10cm]

¥2,200 大 [直径12cm]

メーカーズマークのバーボンを使用
した大人な味わいの一品。レーズン、
イチジク、オレンジ、ナッツなどを
生地にふんだんに練り込みました。

CHRISTMAS COCKTAIL

クリスマスカクテル

提供期間:2017年11月4日(土)~12月25日(月)



Berry Christmas

ベリークリスマス

¥1,500

スノードームをイメージしたスイーツ
カクテル。ホワイトカカオリキュー
ルとミックスベリージュースをブレンド
し、ストロベリー、ブレッジエルを
トッピングした遊び心ある一品。



Dark Stollen

ダークシュトーレン

¥1,200 小 [直径10cm]

¥2,200 大 [直径12cm]

今冬 大人ビターなショコラ味が
新登場。芳醇なブランデーとラム
酒に漬け込んだマロンやイチジク
が至極の一品です。



Baileys Fudge

ベイリーズ ファッジ

¥1,800

ベイリーズを使用したカカオと
生クリームのリッチなテイストの
フローズンドリンクに、ワッフルや
イチゴのトッピングで華やかに
仕上げたスペシャルカクテル。



Marriott Panettone

マリオットパネットーネ

¥1,500 [直径21cm]

ホテル特製ヨーグルト種とレーズン
酵母を使用し鮮やかなジエリー
レーズンをたっぷりと練り込んだ
風味豊かなパネットーネです。

GGCo.

Pastry & Bakery

ペストリー & ベーカリー GGC

営業時間：10:00～20:00

■ クリスマスケーキ ■ <ご予約制>

ご予約期間：2017年10月 1日（日）～12月17日（日）

お渡し期間：2017年12月22日（金）～12月25日（月）

■ クリスマスブレッド ■

販売期間：2017年11月 4日（土）～12月25日（月）

※表示料金には消費税が含まれております。

ご予約・お問合せ



ウェブ予約は
こちらから

www.tokyo-marriott.com/special/2017christmasCake/

Lounge & Dining G

ラウンジ & ダイニング G

営業時間：11:00～24:00

■ クリスマスカクテル ■

提供期間：2017年11月 4日（土）～12月25日（月）

※表示料金に別途消費税・サービス料を加算させていただきます。



東京マリオットホテル

〒140-0001 東京都品川区北品川4丁目7番36号

www.tokyo-marriott.com

TEL : 03-5488-3929