

TOKYO MARRIOTT HOTEL

*Christmas
Cake & Bread
2017*



Christmas Cake

ご予約制

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）



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レアチーズケーキです。



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。チョコレートクランブル、バニラプリュレなどの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。



Marriott Christmas Short Cake

マリOTT 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OTT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。

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

Christmas Bread

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もふ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、プレッツェルをトッピングした遊び心ある一品。



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。



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。



Marriott Panettone

マリオットパネトーネ

¥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ュエリーレーズンをたっぷり練り込んだ風味豊かなパネトーネです。



GGCo.

Pastry & Bakery

ペストリー & ベーカリー GGCo.

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。



MARRIOTT
TOKYO

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