

Press Release

2014年10月10日

東京マリオットホテル

クリスマスケーキ&ブレッド 2014

遊び心とサプライズあふれる ホテル開業1周年記念のケーキをはじめ
多彩なスタイル・味覚をそそえた全6種

■クリスマスケーキ【ご予約制】

ご予約期間：2014年11月1日（土）～12月15日（月）

お渡し期間：2014年12月19日（金）～25日（木）

■クリスマスブレッド

販売期間：2014年11月28日（金）～12月25日（木）

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：河本 浩）では、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。ホテル開業1周年を記念した1点20,000円のプレミアムケーキをはじめ、多彩なスタイル・味覚のクリスマスケーキ&ブレッド 全6種をお届け致します。



左) ホテル開業1周年クリスマスケーキ「ディズドル」 右) トロワ パルファン

Christmas Cake クリスマスケーキ【ご予約制】

ご予約期間：2014年11月1日（土）～12月15日（月）

お渡し期間：2014年12月19日（金）～25日（木）

◆東京マリオットホテル 開業1周年記念 クリスマスケーキ

ディズードル ¥20,000【10点限定販売】

[高さ20cm×球体部分幅10cm・土台部分幅12cm]

ショコラー色で創られた何とも不思議なルックス。東京マリオットホテル 開業1周年を記念して誕生した「ディズードル」(dissoudre：フランス語で「溶ける」の意味)は、マリオットならではの遊び心とサプライズでクリスマスシーンを演出するプレミアムなケーキです。土台から球体、そしてデコレーションに至るまで、全て「ヴァローナ」社のショコラで仕上げた、独創的で大胆なフォルム。このケーキは最後にソースをかけることで完成します。



別添えのシャンパン「ドン ペリニヨン」&ベリーのソースを温め、そっとかけると…球体部分が溶け、カラフルなフレッシュフルーツが姿を見せます。さらには中には「ドン ペリニヨン」と宮崎産マンゴーのムース&ジュレ、オレンジクリーム、クランブル、ココナッツ風味のビスキュイと、幾重にもスイーツをしのばせており、一ロー口様々な味と食感のハーモニーを堪能いただけます。デコレーション部分のショコラ、土台部分のクランチショコラとキャラメルライム&フランボワーズ2種のボンボンショコラもお忘れなく。最後までうれしい驚きが続く、10点限定のケーキです。

◆トロワ パルファン ¥4,000

[高さ8cm×幅8.5cm×長さ17cm]

純白のホワイトチョコレートムースの中には、フランス語で「3種の香り」を意味するその名の通り、3色のフレーバークリームをしのばせました。ミックスベリーにパッションフルーツ、ピスタチオクリームのソースとムースが調和し、様々な味わいを生み出します。トップには、スターフルーツに青りんご、ラズベリー、ブルーベリー、白すぐり、苺、マンゴー、そしてザクロまで、全8種のフルーツを飾りました。たくさんの味わいと楽しみが詰まった、宝石箱のようなケーキです。



◆サパン ¥3,500

[高さ 14cm×幅 13cm]

「sapin (サパン)」はフランス語で「もみの木」の意味。シルバーのオーナメントが輝くクリスマスツリーを象ったキュートなケーキです。雪のように真っ白なシャンティクリームは、低脂肪かつ甘さひかえめでさっぱりとした味わい。その中には三層仕立てのショートケーキが隠れています。ふわふわに焼き上げたスポンジで、濃厚な香りと甘酸っぱさが特徴の苺「とちおとめ」をサンド。デコレーションのホワイトチョコレートと一緒にいただくと、また違った味わいと食感をお楽しみいただけます。



Christmas Bread クリスマスブレッド

販売期間：2014年11月28日（金）～12月25日（木）

◆シュトーレン ¥1,800 (小サイズ)¥1,000

[高さ 7cm×幅 12cm (小サイズ) 高さ 5cm×幅 10cm]

ドイツでは、クリスマスを待つ期間であるアドベントの間、シュトーレンを少しずつスライスして食べる習慣があります。その一日一日が楽しくなるように、東京マリオットホテルがお贈りするのオリジナルのシュトーレン。生地には練り込まれるのはフランスの香り高い「ネグリタ ラム」に漬け込んだドライレーズンに、ドライクランベリー&いちじく、レモン&オレンジの



コンポート、そしてアーモンド&くるみ。さらに中心には、ピスタチオ入りマジパンをしのばせました。彩り豊かな素材を大切に包み焼き上げた逸品は、日を重ねるごとに旨味が染み渡り、熟成され、味の変化もお楽しみいただけます。

◆クグロフ ¥1,200

[高さ 9cm×幅 14cm]

フランス・アルザス地方の伝統菓子を、マリオットらしい遊び心で華やかにアレンジ。バターと卵を贅沢に使用した生地、フランス産赤ワインを練り込むオリジナルレシピで仕上げました。優しい味わいの生地は、12時間もかけて熟成発酵させ、小麦本来の旨味を最大限に引き出しています。ドライいちじくとドライレーズンをたっぷり練り込み、大人の味わいをお楽しみいただけるブレッドです。



◆パネトーネ ¥1,000

[高さ 14cm×幅 10cm]

香り高く濃厚な発酵バターと卵黄をふんだんに使用した、黄金色に輝くパネトーネ。カルヴァドスに漬けた青森県産のドライアップルとくるみ、メープルシロップを生地に練り込み、柔らかくしっとりとした食感の中にも、甘みと酸味が調和した、独特の風味を醸し出しています。



東京マリオットホテル クリスマスケーキ&ブレッド 概要 2014

■クリスマスケーキ【ご予約制】

ご予約期間：2014年11月1日（土）～12月15日（月）

お渡し期間：2014年12月19日（金）～25日（木）

◆東京マリオットホテル 開業1周年記念 クリスマスケーキ

ディズドール ¥20,000【10点限定販売】

◆トロワ パルファン ¥4,000

◆サパン ¥3,500

■クリスマスブレッド

販売期間：2014年11月28日（金）～12月25日（木）

◆シュトーレン ¥1,800（小サイズ）¥1,000

◆クグロフ ¥1,200

◆パネトーネ ¥1,000

※表示料金に別途消費税を加算させていただきます。

《お問い合わせ先》

ペストリー&ベーカリー GCo. 10:00～20:00 TEL03-5488-3929

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 でご確認ください。Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter (Twitter.com/Marriott,@Marriott) にご参加ください。

本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先

東京マリオットホテル マーケティング部 吉田

東京都品川区北品川 4-7-36

電話：03-5488-3913 FAX:03-5488-3903 E-mail: junichi.yoshida@tokyo-marriott.com