

Press Release

2015年9月18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 2015

『アメリカンクリスマス』をテーマに
遊び心とサプライズあふれる、多彩なスタイル・味覚の全6種

■クリスマスケーキ【ご予約制】

ご予約期間：2015年11月1日（日）～12月15日（火）

お渡し期間：2015年12月18日（金）～12月25日（金）

■クリスマスブレッド

販売期間：2015年11月1日（日）～12月25日（金）

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、「ペストリー&ベーカリー-GGC Co.（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。独創的でリッチカジュアルなアメリカンクリスマスをテーマに、マリオットならではの遊び心とシェフのこだわりが詰まった、心温まる全6種をお届けします。



(左) クリスマス ベリーショートケーキ (右) クロワドロー

Christmas Cake クリスマスケーキ【ご予約制】

ご予約期間：2015年11月1日（日）～12月15日（火）

お渡し期間：2015年12月18日（金）～12月25日（金）

◆クリスマス ベリーショートケーキ ¥3,500

〔高さ9cm×直径12cm〕

東京マリオットホテル開業以来、人気商品として多くのゲストにご愛顧をいただいているショートケーキ。クリスマスケーキの定番でもあるこのスイーツが、スポンジにラズベリー風味を効かせたピンクの装いで登場します。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。降り積もった雪のように、お口の中でフワッと溶けるような食感が自慢です。フルーツにはストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー、ブラックベリー、赤スグリを贅沢に使用し、濃厚な香りと甘酸っぱさが特徴。オープンサンド風のシンプル&素朴なスタイルが可愛い、アメリカンスタイルのクリスマスケーキです。



◆ニューヨーク ダブルチーズケーキ ¥3,500

〔高さ11cm×幅11cm×奥行き11cm〕

キューブのようなフォルムにチェック柄が印象的。クリスマスのお集まりのひとつを盛り上げる愉快的ルックスの2色のチーズケーキです。プレーン部分は、クリームチーズ&チェダーチーズ。パープル部分は、ブルーベリージャム&マスカルポーネを使いさっぱりとした口当たり。通常はケーキの下地にあしらうクッキークラッシュを表面にたっぷり。アーモンド、クルミ、ピスタチオといったアメリカンナッツをたっぷりミックスし、ザクザクとした食感に仕上げました。



◆ブッシュ・ド・ノエル ブラウニー ¥3,500

〔高さ10cm×幅7cm×奥行き13cm〕

木こりがゴールドの斧で切り出した切り株をモチーフにしたブラウニーは、一つ一つがとても個性的。レモンピールで爽やかな口当たりの“ホワイト”。オレンジピールでアクセントを加えた“ピスタチオ”。そして、フランス「ヴァローナ社」のチョコレートを使用した“ショコラ”。どれもガナッシュ&シャンティクリームのコクを大切に仕上げています。



Christmas Bread クリスマスブレッド

販売期間：2015年11月1日（日）～12月25日（金）

◆クロワドローロ ¥1,200

〔高さ10cm×直径12cm〕

「黄金のパン」を意味するイタリアンクリスマス定番ブレッド「パンドーロ」をマリオットスタイルにアレンジしたハイブリッドブレッド。ゴールドを纏った表面は、サクサクのクロワッサン生地。中のしっとりとしたパンドーロ生地は卵黄をふんだんに使用した美しい黄金色。ブレッド二種のマリアージュは、これまでにない食感と味わいを生み出しています。ブルターニュの高級バター「ボルディエ」を使用するなど、素材にもこだわり、フェスティブシーズンにぴったりのブレッドです。



◆シュトーレン ¥2,200 (小サイズ) ¥1,200

〔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オリジナルのシュトーレンは、バーボン「メーカーズ マーク」で、味わいも香りも大人の一品。生地に練り込まれるのは、レーズン、イチジク、レモン、オレンジ、そしてピーカンなど数種類のアメリカナッツ。さらにその中心には、クランベリーの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。



◆ガトーバスク ¥1,800

〔直径15cm×高さ3cm〕

フランス・バスク地方の伝統菓子を、マリオットスタイルでお届けします。底面にアーモンド&クッキー生地、表面はパイ生地で包みこみ、それぞれの食感をお楽しみいただきます。中にはたっぷりのカスタードとマロンペーストに加えて、大粒の渋皮栗をしのばせた贅沢な一品。クリスマスのお集まりのひとつにオススメのギフトです。



東京マリオットホテル クリスマスケーキ&ブレッド 2015 概要

■クリスマスケーキ 【ご予約制】

ご予約期間：2015年11月1日（日）～12月15日（火）

お渡し期間：2015年12月18日（金）～12月25日（金）

- ◆クリスマス ベリーショートケーキ ¥3,500
- ◆ニューヨーク ダブルチーズケーキ ¥3,500
- ◆ブッシュ・ド・ノエル ブラウニー ¥3,500

■クリスマスブレッド

販売期間：2015年11月1日（日）～12月25日（金）

- ◆クロワドロー ¥1,200
- ◆シュトーレン ¥2,200（小サイズ）¥1,200
- ◆ガトーバスク ¥1,800

※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. 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。か、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 中村僚子

東京都品川区北品川4-7-36

電話：03-5488-3913 FAX:03-5488-3903 E-mail: ryoko.nakamura@tokyo-marriott.com