

Press Release

2018年8月23日

東京マリオットホテル

ハ ー テ ィ フォール フレーバー
Hearty Fall Flavors

実りの秋にふさわしい大人テイストのスイーツ&ブレッドを販売

場所：ペストリー&ベーカリー GGCó.

期間：2018年9月1日（土）～10月31日（水）

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、2018年9月1日(土)～10月31日(水)までの期間、ホテル1階「ペストリー&ベーカリー GGCó.(ジージーコー)」で、「Hearty Fall Flavors」をテーマに、秋の美味しさを満載したシーズナルスイーツとブレッドを販売いたします。柿やかぼちゃをはじめとした秋の味覚をたっぷり使ったアイテムや、魔女やミイラ男などハロウインのモチーフでデザインされたスイーツやブレッドが登場。大人のハロウインパーティーや秋のギフトなど、様々なシーンでご利用いただけます。



スイーツ「キャラメル・パーシモン」(左)・「魔女のタルトショコラ」(右)

Sweets



◇魔女のタルトショコラ ¥500

濃厚なチョコレートのガナッシュと、かぼちゃのムースの甘さが織りなす大人の味わいが特徴的な逸品です。紫色のカシスのクリームやベリーの酸味が、チョコレートガナッシュの甘みと風味をより一層引き立たせる、大人のハロウィンを彩るスイーツです。



◇キャラメル・パーシモン ¥500

キャラメルムースのほろ苦さ、チーズクリーム of 酸味、そしてコンポートした柿の甘みがマッチした秋らしいスイーツです。葉っぱのかたちのクッキーにちりばめられたピンクペッパーがピリっとした風味をのぞかせ、甘さだけではなく上品な味わいをお楽しみいただけます。

Bread



◇ズッカテッラ ¥350

イタリアの伝統的な焼菓子「スフォリアテッラ」をアレンジしたハロウィンブレッド。ミイラ男からインスピレーションを得たサクサクのパイ生地の中には、かぼちゃとチーズのクリームを閉じ込めました。ドライアプリコットの酸味が、味のアクセントになっています。



◇丹波栗のクイニーアマン ¥300

芳醇なバターをたっぷり使ったデニッシュ生地の中に、丹波栗やくるみなど秋の味覚が凝縮された一品です。べっ甲色に輝くキャラメリゼにはメープルシュガーを使い、甘い香りが食欲をそそります。

《お問い合わせ先》 パストリー&ベーカリーGGCo.
OPEN : 10:00~20:00 TEL : 03-5488-3929
Email: info@tokyo-marriott.com
HP: <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/ggco/>
※表示料金は税込価格となります。

※画像はすべてイメージです。

マリオットホテルについて

世界 64 以上の国々において、500 軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、次世代の旅行者にきらめくような旅の体験を提供するべく、あらゆる面でお客様の滞在を進化させています。仕事とプライベートを融合する傾向にある世界中の旅行者とより結びつきを強くするために、モバイルでの存在感を強化しています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルーム ロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデアで業界をリードしています。マリオット・ホテルは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワード (ザ・リッツ・カールトン・リワードを含む) に参加しており、会員の方は、members.marriott.com でスターウッドプリファードゲスト (SPG) とアカウントがリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行が可能です。詳しい情報は www.MarriottHotels.com をご覧ください。また、Facebook や Twitter (@marriott)、Instagram (@marriotthotels) でも情報を発信しております。

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 小幡・黒田

E-mail: 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