

Press Release

2020年6月12日

東京マリオットホテル

五種五様の抹茶のおいしさをブレッドで。

抹茶ブレッドコレクション

場所：ホテル 1F ペストリー&ベーカリー GGC_o.

期間：2020年6月12日（金）～8月31日（月）

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、2020年6月12日（金）～8月31日（月）まで、ホテル1Fのペストリー&ベーカリーGGC_o.（ジージーコー）にて、抹茶をテーマに5種類の個性豊かなブレッドを夏の期間限定で提供いたします。

イタリアの焼き菓子を中心に抹茶のクリームを合わせたブレッドや、薫り高い抹茶のブリオッシュなど、抹茶の楽しみ方をベーカリーシェフが五種五様に表現。お仕事中のブレイクタイムや、「おうち時間」に彩りを添えるアイテムが並びます。



抹茶ブレッドコレクション イメージ

<抹茶ブレッドコレクション>



抹茶メロンパン ¥300

淡いグリーンが涼やかな抹茶風味のメロンパン。外はカリッとサクサクに、中はしっとりもちもちに焼き上げた、異なる食感をお楽しみいただけます。



デニッシュカンノーリ ¥300

抹茶風味のデニッシュ生地にチョコレートクリームがたっぷりと詰まった一品。甘酸っぱいラズベリーが、スイートなチョコレートを引き締める味のアクセントになっています。



抹茶バトン ¥240

バトン状に焼き上げた抹茶ブレッドの中に香り高い抹茶クリームを絞ったブレッド。抹茶をダブルで楽しめるひと品です。



スフォリアテッラ 抹茶 ¥300

イタリアのナポリ地方の名物の焼き菓子「スフォリアテッラ」をクロワッサン生地で表現。濃厚な抹茶アーモンドクリームをサクサクのパイ生地できれいに包み込みました。



抹茶ブリオッシュ&クリームブリュレ ¥300

オレンジ風味のクリームブリュレをたっぷり入れて焼き上げた、抹茶が香るブリオッシュ。ほろ苦いオレンジジュリアンが味のアクセントになっています。

<お問い合わせ先> ペストリー&ベーカリー **GCo.**

OPEN: 10:00~20:00 TEL: 03-5488-3929

Email: info@tokyo-marriott.com

URL: <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65以上の国と地域において、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、あらゆる面でゲスト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。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。マリオット・ホテルは、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy (マリオットボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.comをご覧ください。

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 小幡・南條

E-mail : press@tokyo-marriott.com

東京都品川区北品川 4-7-36 電話 : 03-5488-3913