

Press Release

2019年2月14日

東京 Marriott ホテル

春のエッセンスを散りばめたスイーツ&ブレッド 期間限定テイクアウト商品を販売

場所：ペストリー&ベーカリー GGC。

期間：2019年3月1日（金）～2019年4月30日（火）

東京 Marriott ホテル(東京都品川区 総支配人:飯田雄介)では、2019年3月1日(金)～4月30日(火)までの期間、春を彩るシーズナルスイーツとブレッドをホテル1階「ペストリー&ベーカリー GGC。(ジージーコー)」にて販売いたします。春に旬を迎えるフルーツをたっぷりと使用したパティシエの遊び心あふれるアートのようなスイーツや、1つで異なる食感が楽しめる芳醇なバター香るブレッドなど、ご自宅でのごひとときやホームパーティーなど、さまざまなシーンを彩るテイクアウト商品を取り揃えました。個性豊かなスイーツ&ブレッドとともに、春の麗らかなひとときをお過ごしください。



(写真左より) シーズナルスイーツ「ベリーマリー」、「クレア」

Sweets



◇ベリーマリー ¥500

ビビッドなピンクが目にも鮮やかな逸品は、あまおうのコンフィチュールとコクのあるバタークリームをあわせてマカロン仕立てにしました。いちごの酸味がアクセントの春の喜びを表現したスイーツです。



◇クレア ¥500

清見オレンジをたっぷり用いたスイーツ。まろやかな甘みが特徴のブリュレと程よく酸味のきいたジュレに、皮ごと使用した芳醇な香りのコンフィが見た目にも味にも春の爽やかさを感じられる一品です。

Bread



◇ブリオッシュ フィユテ ¥270

表面はクロワッサンのように軽く、中はしっとりとした柔らかなブリオッシュと、異なる2つの食感が楽しいブレッドです。表面にあしらわれたグランマニエ香るアイシングとオレンジピールが、大人の風味を演出します。



◇あんバター ¥270

ほどよい甘さのつぶあんと芳醇な香りのバタークリームを、ふわふわのスイートルールと香ばしいクッキー生地で包み込んだ和テイストの一品。小豆の甘みとバターの塩味が織りなす絶妙な味わいをご堪能ください。

《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・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 FAX:03-5488-3903