

Press Release

2019年6月18日

東京マリオットホテル



ハワイをテーマにしたトロピカルなスイーツ&ブレッド 各2種を期間限定で販売

場所：ペストリー&ベーカリー GGC。

期間：2019年7月1日（月）～8月31日（土）

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、2019年7月1日（月）～8月31日（土）までの期間、自然豊かなハワイ・カウアイ島にフィーチャーしたプロモーション「Aloha Hawaiian Experience 2019」を開催いたします。ホテルではその一環として、ハワイをテーマにした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。

美しいビーチをイメージしたスイーツや、ハワイの人々に愛されている伝統的なブレッドをマリオットスタイルにアレンジした一品など、目にも鮮やかなアイテムが揃います。



(写真左より) シーズナルスイーツ「ノースショア」、「ハウピア」

Sweets



◇ノースショア ¥500

「サーファーの聖地」とも呼ばれるハワイのノースショアをイメージしたスイーツ。歯ごたえのあるクランブルに、まるやかな甘みとフルーツの酸味がきいたパイナップルムースとブルーハワイジュレを合わせました。ビーチでのバカンスを思わせる涼しげな一品です。



◇ハウピア ¥500

ハワイの人々に愛されている定番スイーツ「ハウピア」をアレンジした逸品。ミルクチョコレートのガナッシュを、軽やかな食感のココナッツムースで包みました。パッションフルーツとグアバのクリームのほのかな酸味がアクセントになったスイーツです。

Bread



◇リリコイ・マラサダ ¥270

ハワイでは定番のドーナツ「マラサダ」を、マリオットスタイルにアレンジ。鮮やかなマリオットレッドの生地には甘酸っぱいパッションフルーツ（リリコイ）のクリームを合わせたブレッドです。もっちりとした生地の食感とリリコイクリームの爽やかな風味をお楽しみください。



◇Coco (ココ) ¥280

ココナッツクリームとマカダミアナッツをたっぷりとしたヴィエノワズリー。ざくざくとした食感とココナッツの香りが広がります。片手でも食べやすい縦長のフォルムで、オフィスでのブレイクタイムにも気軽にお召し上がりいただけるひと品です。

《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 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 FAX: 03-5488-3903