

Press Release

2017年12月21日

東京 Marriott ホテル
ウィンター デイライト スイーツ ブレッド
Winter Delight Sweets & Bread

苺やオレンジを使った大人テイストのスイーツと
華やかなブレッドを販売

場所：ペストリー&ベーカリー GGCo.

期間：2018年1月7日～2月28日

東京 Marriott ホテル(東京都品川区 総支配人:飯田雄介)では、2018年1月7日(日)～2月28日(水)までの期間、苺や林檍などフルーツを贅沢に使ったスイーツやブレッドを、ホテル1階「ペストリー&ベーカリー GGCo. (ジージーコー)」にて販売します。みずみずしい苺を飾ったバニラムースのスイーツ、オレンジの爽やかな風味にグランマニエの香りが広がる大人テイストのケーキ、林檍を花のようにあしらった見た目も華やかなブレッドなど、冬を楽しく彩るスイートな逸品をご堪能ください。



【上段】(左) ミニョン、(右) アメール

【下段】(左) サンジュニ ポム、(右) ホーン ショコラ

Sweets



◇ Mignon ミニョン ¥450

甘酸っぱい苺と上品な甘さのバニラムースをあわせ、フリルのようなクリームが華やかなスイーツ。アニスやシナモンがほのかに香るベリーソースがアクセントになった、大人テイストの味わいをお楽しみください。



◇ Amer アメール ¥500

オレンジの爽やかな風味とビターチョコレートのハーモニーをご堪能いただける、パティシエの技が光る一品。タイムを忍ばせたチョコクリームと、オレンジピールやグランマニエの香りが口に広がるホワイトチョコムースの深みのある味わいをご堪能ください。

Bread



◇ Saint-Genix Pomme サンジュニ ポム ¥300

サクリとしたブリオッシュ生地にピンクのプラリネをちりばめ、バルサミコとはちみつでマリネした林檎を可憐な花に見立てて飾りました。華やかな見た目はもちろん、旬の林檎の甘みと酸味を楽しめる贅沢なブレッドです。



◇ Horn Chocolat ホーン ショコラ ¥250

マスカルポーネとチョコカスタードを合わせたクリームを、ココアを練り込んだパイ生地で包みました。香ばしく焼き上げたサクサクとした食感と、濃厚でクリーミーなフィリングとの組み合わせが絶妙な一品です。

《お問い合わせ先》 ペストリー&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。

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、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ています。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でホテルのポイントや、航空会社のマイルを獲得することができます。詳しい情報は、<http://www.MarriottHotels.com> でご確認いただくか、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 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