

Press Release

2018年12月13日

東京マリオットホテル

冬を彩る華やかでフルーティーなスイーツ&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_o

期間：2019年1月16日（水）～2019年2月28日（木）

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、2019年1月16日(水)～2月28日(木)までの期間、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_o. (ジージーコー)」にて販売いたします。

パティシエのこだわりがのぞく、まるでアートのようなスイーツやフルーティーなブレッドなど、デイリーやウィンターギフトを華やかに彩るアイテムを取り揃えました。心温まる甘いひとときをお楽しみください。



(写真左より) シーズナルスイーツ「オペラ・フレーズ」、「アローム」

Sweets



◇アローム ¥500

ビビッドなレッドに、リボンのようなチョコレートが目をはく華やかなスイーツ。濃厚ながら軽やかな口当たりのホワイトチョコレートに、苺のムースとさっぱりとしたグアバのジュレをしのばせた、甘さのグラデーションが楽しいひと品です。



◇オペラ・フレーズ ¥500

スイートガナッシュや苺のバタークリームが層となった、それぞれの甘さを楽しめるチョコレートケーキ。赤ワインを使ったジュレや苺のリキュールをたっぷり含んだビスキュイが、大人の味わいを演出します。

Bread



◇トロペジェンヌ ショコラ ¥340

フランス伝統菓子をマリOTTスタイルに。ココア香るブリオッシュ生地に、上品な甘さのチョコクリームと求肥に包まれた苺をしのばせました。クリームの甘さと果実の酸味の絶妙なバランスや、ブリオッシュと求肥の食感のコンビネーションをお楽しみください。



◇シトロン デニッシュ ¥280

ほどよい甘さのけしの実ペーストを織り交ぜたデニッシュ生地に、冬に旬を迎えるいよかん・ゆず・オレンジの果肉をたっぷりのせた季節を感じる一品。噛むほどに感じる柑橘のさわやかな風味と、生地のサクサクとした食感をご堪能いただけます。

《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・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