

Press Release

2017年9月14日

東京マリオットホテル

クリスマス ケーキ ブレッド
Christmas Cake & Bread 2017

遊び心あふれるアメリカンクリスマスをイメージした
大人テイストのスタイリッシュなケーキとブレッド 全6種

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、1階「ペストリー&ベーカリーGGCO.（ジージーコー）」にて、クリスマスシーンを彩るケーキ&ブレッドをフェスティブシーズンに向け販売します。マリオットホテル発祥のアメリカよりニューヨークやシカゴなど最先端のアート・カルチャーにインスパイアされたクリスマスケーキを、東京マリオットホテルならではの遊び心とシェフのこだわりでスタイリッシュに表現しました。毎年ご好評をいただいているシュトーレンは、ビターな大人テイストが新登場。華やかなクリスマスシーズンを引き立てるケーキ&ブレッド6種をお届けします。



ブリリアント クリスマス カシスショコラ



【上】シュトーレン 2種
【下】シトラスフロマージュ

Christmas Cake クリスマスケーキ【ご予約制】

ご予約期間：2017年10月1日(日)～12月17日(日)

お渡し期間：2017年12月22日(金)～12月25日(月)

◆ブリリアント クリスマス カシスショコラ ¥5,000

[高さ15cm×直径15cm]

モダンアートのようなオブジェをのせ、チョコレート
のグラサージュでダークパープルに仕上げたショコラ
ケーキは、華やかなクリスマスの夜をよりブリリアン
トな時間へと誘います。ビスキュイサンファリーヌ、
クランブルのチョコレート、カシスクリーム、バニラ
ブリュレ、クリームココナッツの5層からなる絶妙な
ハーモニーとカシスの爽やかな酸味で濃厚ながら
さっぱりとした味わいをお楽しみください。



◆シトラスフロマーージュ ¥5,000

[高さ10cm×直径15cm]

シンプルモダンなシェイプにリップをあしらった大人
の一品は、ガルバーニ社のマスカルポーネを贅沢に
使用したレアチーズケーキ。オレンジのジュレ、レモン
と蜂蜜のクレーム、レモンのコンフィチュール、ダック
ワーズとアーモンドクランブルの層に仕上げ、様々な
食感をお楽しみいただけます。柑橘類が香る爽やかな
テイストをご堪能ください。



◆マリオットクリスマス ショートケーキ〈小〉¥3,500 〈大〉¥5,500

[小・4号 高さ10cm×直径12cm]

[大・5号 高さ10cm×直径15cm]

東京マリオットホテル開業以来、多くのお客様にご愛顧
を頂いているアメリカンスタイルショートケーキ。
真っ白なシャンティクリームは、低脂肪かつ甘さ控えめ
のさっぱりとした味わいで、まるで新雪のように口中
でフワッと溶ける食感が印象的です。ふんだんにあしら
われたストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー、
ブラックベリーなど甘酸っぱく濃厚なベリーの香りをお楽しみいただける一品です。



Christmas Bread クリスマスブレッド

販売期間(店頭)：2017年11月4日(土)～12月25日(月)

◆オリジナル シュトーレン〈小〉 ¥1,200 〈大〉 ¥2,200

[サイズ 小 高さ5cm×幅10cm]

[サイズ 大 高さ7cm×幅12cm]

ホテルオリジナルのシュトーレンは、「メーカーズマーク」のパーボンを使用し、味わいも香りもまさに大人の逸品に仕上げました。生地はレーズン、イチジク、オレンジ、ピーカンなど数種類のアメリカンナッツを練り込み、更にクランベリーのマジパンを忍ばせています。日を重ねるごとに熟成される味わいの変化をお楽しみください。



◆ダーク シュトーレン 〈小〉 ¥1,200 〈大〉 ¥2,200

[サイズ 小 高さ5cm×幅10cm]

[サイズ 大 高さ7cm×幅12cm]

人気のシュトーレンにビターなショコラ味が新登場。生地に香り高いブランデーとラム酒に付け込んだマロンやイチジクを練り込みました。バニラシュガーとココアパウダーでコーティングした大人の味わいをご堪能ください。



◆マリオット パネトーネ ¥1,500

[直径21cm×高さ7cm]

ラージサイズのパネトーネはホームパーティーなどのお集まりにぴったりの一品。色鮮やかなジュエリーレーズンをたっぷり練りこんで焼き上げました。ホテルメイドのレーズン酵母とヨーグルト種を使用した豊かな風味をお楽しみください。



東京マリオットホテル

クリスマスケーキ & ブレッド 2017 概要

■クリスマスケーキ 【ご予約制】

ご予約期間：2017年10月1日（日）～12月17日（日）

お渡し期間：2017年12月22日（金）～12月25日（月）

◆ブリリアント クリスマス カシスショコラ ¥5,000

◆シトラスフロマージュ ¥5,000

◆マリオット クリスマス ショートケーキ（小4号）¥3,500（大5号）¥5,000

■クリスマスブレッド

販売期間：2017年11月4日（土）～12月25日（月）

◆オリジナル シュトーレン（サイズ大）¥2,200（サイズ小）¥1,200

◆ダーク シュトーレン（サイズ大）¥2,200（サイズ小）¥1,200

◆マリオット パネトーネ ¥1,500

※表示料金には消費税が含まれております。

《ご予約・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

MAIL：info@tokyo-marriott.com

<http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/ggco/index.html>

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 黒田・中村

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