



東京マリオットホテル
東京都品川区北品川 4-7-36

PRESS RELEASE

2020年9月14日

東京マリオットホテル

大切な人との聖夜を彩る デコラティブなクリスマスケーキ&シュトーレンを発売

ご予約期間：2020年10月1日（木）～12月15日（火）

お渡し期間：2020年12月19日（土）～12月25日（金）

場所：ペストリー&ベーカリーGGCo.（ホテル1階）

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：山下誠）では、「Precious moments（プレシャスモーメンツ）」をテーマに、大切な方との貴重なひとときを彩るクリスマスケーキ&シュトーレンを、ホテル1階「ペストリー&ベーカリーGGCo.（ジージーコー）」にて発売いたします。「Noël（ノエル）」の文字をかたどったデコラティブな飾りの濃厚なショコラケーキや、クリームチーズとパッションフルーツを組み合わせたフルーティーなレアチーズケーキ、毎年ご好評をいただいているシュトーレンなど、聖夜を楽しむ品々をお届けいたします。東京マリオットホテルならではの上品で華やかなクリスマスアイテムをお楽しみください。



クリスマスケーキ ※イメージ

Christmas Cake クリスマスケーキ

ご予約期間：2020年10月1日（木）～12月15日（火）

お渡し期間：2020年12月19日（土）～12月25日（金）

販売場所：ペストリー&ベーカリー GGC Co.

◆Chocolat Noël Pistache [高さ13cm×17.5cm] ¥5,000

ショコラノエルピスターシュ

濃厚なピスタチオブリュレと苺コンポートを、ラズベリーの酸味を加えたミルクチョコレートムースで包み込んだショコラケーキ。艶めくグラサージュにチョコレートでかたどったNoëlの文字が印象的な大人の一品をご堪能ください。



◆Fromage Passion [高さ12cm×12cm] ¥5,000

フロマージュパッション

滑らかなクリームチーズと爽やかなパッションフルーツクリームが織りなす、軽やかな口当たりのフルーティーなレアチーズケーキです。小宇宙をイメージしたチョコレートの中にフランボワーズやブラックベリーなど5種のベリーがのぞく華やかな一品。



◆Marriott Christmas Short Cake

マリオットクリスマスショートケーキ

[大5号 高さ10cm×直径15cm] ¥5,000

[小4号 高さ10cm×直径12cm] ¥3,500

甘さ控えめの真っ白なシャンティクリームに、ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー、ブラックベリーを贅沢にトッピングしました。ベリーの甘酸っぱさと、口の中でふわっと溶ける優しい甘さのシャンティクリームのコラボレーションをお楽しみください。



Christmas Stollen クリスマス シュトーレン

販売期間（店頭）：2020年11月10日（火）～12月25日（金）

販売場所：ペストリー&ベーカリーGGCo.

◆オリジナルシュトーレン〈大〉 ¥2,500 〈小〉 ¥1,200

[サイズ 大 高さ7cm×幅12cm]

[サイズ 小 高さ5cm×幅10cm]

毎年ご好評をいただいているホテルオリジナルのシュトーレンは、「メーカーズマーク」のバーボンと3種のスパイスを使い、味わいも香りも大人の逸品です。レーズン、イチジク、オレンジのほか、ピーカンやクルミなど数種のナッツを贅沢に練り込みました。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〈大〉 ¥2,500 〈小〉 ¥1,200

[サイズ 大 高さ7cm×幅12cm]

[サイズ 小 高さ5cm×幅10cm]

人気のオリジナルシュトーレンをショコラテイストで、ビターにアレンジ。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、仏ヴァローナ社のカカオニブやココアを用いたほろ苦い生地で優しく包み込みました。リッチで香り豊かな味わいをご堪能ください。



◆抹茶シュトーレン〈大〉 ¥2,500 〈小〉 ¥1,200

[サイズ 大 高さ7cm×幅12cm]

[サイズ 小 高さ5cm×幅10cm]

抹茶香る和テイストのシュトーレン。上品な抹茶の生地には、大納言小豆や黒豆、栗をふんだんに練り込みました。しっとりとした生地と栗や黒豆の食感、風味豊かな味わいのコラボレーションをお楽しみいただけます。クリスマスだけの特別なひと品をご家庭でどうぞ。



クリスマスケーキ & シュトーレン 2020 概要

■クリスマスケーキ【ご予約制】

ご予約期間：2020年10月1日（木）～12月15日（火）

お渡し期間：2020年12月19日（土）～12月25日（金）

お渡し時間：10:00～20:00

◆ショコラノエルピスターシュ ¥5,000

◆フロマージュパッション ¥5,000

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

■クリスマスシュトーレン

販売期間：2020年11月10日（火）～12月25日（金）

販売時間：10:00～17:00 ※変更になる場合があります。

◆オリジナルシュトーレン（大）¥2,500（小）¥1,200

◆ダークシュトーレン（大）¥2,500（小）¥1,200

◆抹茶シュトーレン（大）¥2,500（小）¥1,200

※ショートケーキ以外のクリスマスケーキには洋酒（アルコール）を使用しております。

※表示料金には消費税が含まれております。

※画像はイメージのため変更になる場合がございます。

《ご予約・お問い合わせ先》

ペストリー&ベーカリーGGCo. OPEN：10:00～17:00

※営業時間は変更になる場合があります。

TEL：03-5488-3929

MAIL：info@tokyo-marriott.com

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

【新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて】

東京マリオットホテルでは、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」に取り組む当社ガイドラインを遵守し、ホテル運営を行っております。

- ・屋外テラス席及び室内レストラン席では席数を減らし、十分なスペースを確保してご利用いただけます。
- ・ご来店時は、検温及び手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。

詳細はホテル公式 WEB サイトをご覧ください。

<https://www.tokyo-marriott.com/ourcommitment/>

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、550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、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。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 中村・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