

## Press Release

2019年8月8日

### 東京マリオットホテル

## 人気の「TOKYO MARRIOTT カレーパン」をはじめ個性的な5種を揃えた カレーパンフェアを開催

あんぱん5種が並ぶ「あんぱんフェア」・秋をイメージしたシーズナルスイーツも

場所：ペストリー&ベーカリー GCo.

期間：2019年9月1日（日）～11月30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9月1日（日）～11月30日（土）までの期間、ペストリー&ベーカリー GCo.にて「秋のカレーパンフェア」を開催いたします。

残暑が続く9月からもみじが紅く染まる11月までの3ヶ月間、東京マリオットホテル開業当初よりご好評いただいている「TOKYO MARRIOTT カレーパン」を筆頭に、スパイス香るカレーパン5種が食欲の秋を彩ります。また、同時期には「あんぱんフェア」も開催。

秋らしい栗のあんぱんやラムネ味のユニークなあんぱんなど、それぞれ異なるあんこを使った5種類のあんぱんが並びます。旬のかぼちゃや栗を使ったシーズナルスイーツ2種とともに、実りの秋を楽しむ個性豊かなブレッド・スイーツでお楽しみください。



カレーパンフェア イメージ

## <カレーパンフェア>



### ◇レッドカレー&シュリンプ ¥350

甘いココナツの風味に唐辛子の辛さが効いたレッドカレーと、海老を包み込んで焼き上げたエスニック風味のカレーパン。あとをひく辛さが、食欲をそそります。



### ◇キーマ ¥350

牛ひき肉をたっぷりを使い、スパイス香る風味高いカレールーがたっぷり詰まった一品。外側にオーツ麦とクルトンをまともわせて揚げたパン生地のごくざくとした食感とともに楽しんでください。



### ◇バターチキン ¥400

やわらかくほんのり甘みを感じられる生地の中には、辛さ控えめのバターチキンカレーが。コクのあるカレールーと、大きくカットした鶏肉との絶妙な味わいをご堪能ください。



### ◇ベジタブル ¥350

トマトやパプリカなどの野菜と3種のきのこが詰まった具だくさんの焼きカレーパン。野菜の旨味を感じていただけるよう、ルーの辛さをひかえめに仕上げた一品です。



### ◇TOKYO MARRIOTT カレーパン ¥350

開業当初よりご好評いただいている、ペストリー&ベーカリー GGCの. のシグネチャーアイテム。総料理長・島田昇治のレシピによる特製ビーフカレーを、タピオカ粉を使いもっちりとした食感が特長のパン生地の中にたっぷり詰め込んだ逸品です。

## <あんぱんフェア>



[写真左より] 全品 ¥280

### 1. 抹茶きなこあんぱん

香り高い抹茶のパン生地で、きなこあんとカスタード、白玉を包んだあんぱん。

### 2. あんバターデニッシュ

芳醇なバターとつぶあんの風味が絶妙なシンプルな味わいのデニッシュ。

### 3. カフェあんぱん

コーヒーのビターな味わいとあんこの甘さに、カカオニブ入りのカスタードを合わせたひと品。

### 4. ラムネあんぱん

目にも鮮やかなブルーが爽やかなラムネ風味のあんこにホイップクリームを合わせた、残暑を忘れさせるような軽やかなあんぱん。

### 5. マロンあんぱん

マロンあんを練り込んだ生地には、プラリネカスタードと渋皮マロンをトッピングして焼き上げた秋らしい一品。

## <Seasonal Sweets>



### ◇オートヌ ¥500

フランス語で「秋」を指すスイーツ。北海道産のえびすかぼちゃをたっぷり使ったブリュレをキャラメルムースで包み込みました。ブリュレとムースのなめらかさと、散りばめられたクランチチョコのサクサクした2つの食感が楽しい一品です。



### ◇モン ユズ ¥500

上品な甘さの和栗のモンブランをベースに、ほのかな酸味がさわやかな柚子のクリームがアクセントになったスイーツ。秋の旬の味覚が織りなす、絶妙な味わいをお楽しみください。

《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](mailto: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](http://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](http://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](mailto: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