

GGCo.
Pastry & Bakery

ペストリー & ベーカリー GGCo.

営業時間：10:00～20:00

■ クリスマスケーキ ■

<ご予約制>

ご予約期間：2018年10月1日(月)～12月15日(土)

お渡し期間：2018年12月21日(金)～12月25日(火)

■ クリスマスブレッド ■

販売期間：2018年11月16日(金)～12月25日(火)

※表示料金には消費税が含まれております。

ご予約・お問合せ



ウェブ予約は
こちらから

Lounge & Dining **G**

ラウンジ & ダイニング G

営業時間：11:00～24:00

■ クリスマスカクテル ■

提供期間：2018年11月16日(金)～12月25日(火)

※表示料金に別途消費税・サービス料を加算させていただきます。



MARRIOTT
TOKYO

東京マリオットホテル

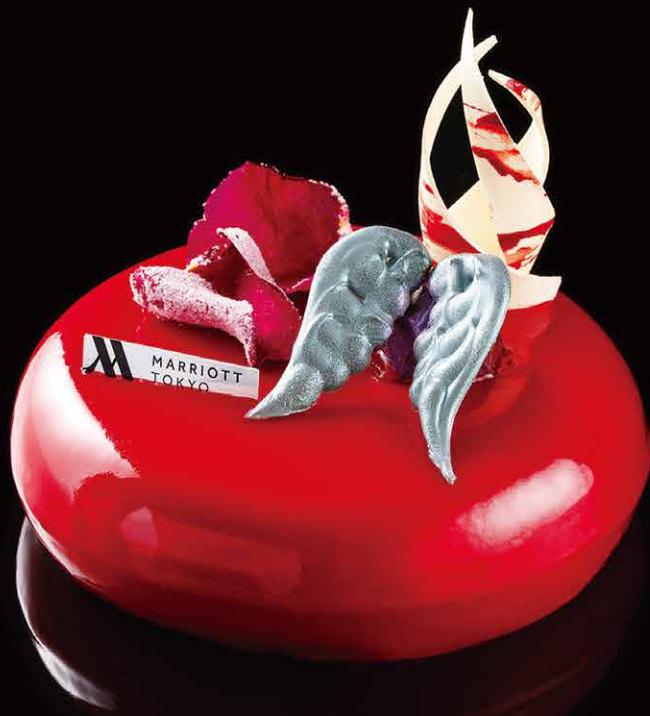
〒140-0001 東京都品川区北品川4丁目7番36号

www.tokyo-marriott.com

TEL：03-5488-3929

TOKYO MARRIOTT HOTEL

Christmas
Cake & Bread
2018



Christmas Cake

ご予約制

クリスマスケーキ

ご予約期間：2018年10月1日（月）～12月15日（土）

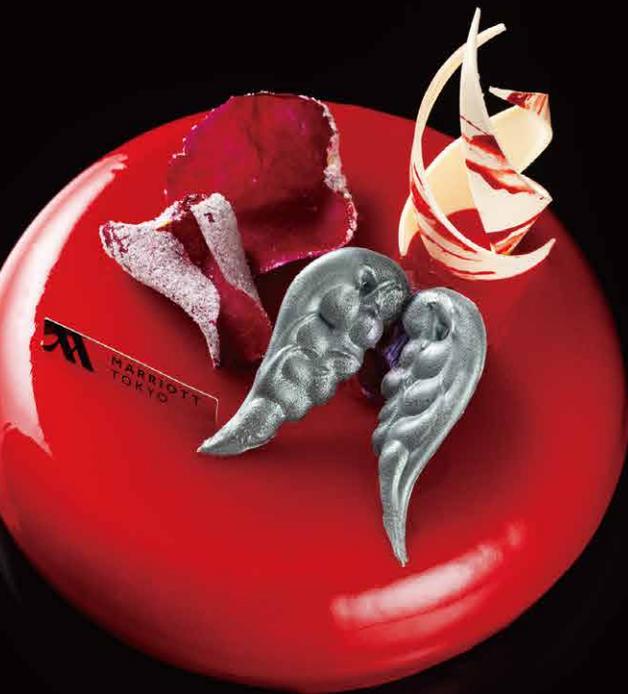
お渡し期間：2018年12月21日（金）～12月25日（火）

Brilliant Christmas

ブリリアント クリスマス

¥5,000 [直径15cm]

天使の羽根とマリオットレッドがきらめくラグジュアリーなムースショコラ。
爽やかな柚子の酸味とチョコレートのビターな味わいが織りなす
層仕立ての繊細なハーモニーをお楽しみください。



Fromage Pomme

フロマージュ ポム

¥5,000 [直径15cm]

“優雅なプリンセス”をイメージした華やかなひと品です。
爽やかな酸味が特徴の林檎「グラニースミス」の芳醇な味わいを
際立たせたフルーティーで上品なレアチーズケーキです。



Marriott Christmas Short Cake

マリオット クリスマスショートケーキ

¥3,500 4号小 [直径12cm] / ¥5,000 5号大 [直径15cm]

ファミリーに人気のアメリカンスタイルのショートケーキ。
ふわっと溶けるような軽い口当たりの真っ白なシャンティクリームと
甘酸っぱい数種のベリーとのコラボレーションが絶妙な逸品です。

Merry Christmas

from Tokyo Marriott Hotel

特別なひとときを華やかに彩る
ラグジュアリーでスタイリッシュな
クリスマスセレクション



CHRISTMAS COCKTAILS

クリスマスカクテル

提供期間：2018年11月16日（金）～12月25日（火）



Elegant Night エレガントナイト

¥1,800

ピーチジュレとラズベリーシロップに
シャンパンを合わせたフルーティーな
カクテル。驚きの仕掛けでエレガント
な夜を彩る遊び心あふれる一杯です。



Celebration Fudge セレブレーションファッジ

¥1,800

アブソリュートバニラをベースにした
大人スイーツカクテル。バニラアイス、
甘酸っぱいベリーの甘い誘惑をグラス
に閉じ込めました。

Christmas Bread

クリスマスブレッド

販売期間：2018年11月16日（金）～12月25日（火）



Stollen

シュトローレン

¥1,200 小 [直径10cm]

¥2,500 大 [直径12cm]

メーカーズマークのパーボンを使用
しシナモンをきかせた大人の味わい
が人気。イチジク、オレンジ、ナッツな
どを贅沢に生地にはり込みました。



Dark Stollen

ダークシュトローレン

¥1,200 小 [直径10cm]

¥2,500 大 [直径12cm]

ビターにアレンジしたショコラ味は
香り豊かな逸品。ブランデーヤラム
酒に漬け込んだマロンやイチジク、
カカオニブでダークに仕立てました。



Kringler

カイングラ

¥1,500 [直径30cm×高さ5cm]

賑やかなパーティーにぴったりな
ビッグサイズのデニッシュ。サクサク
の生地とカスタードクリーム、ドライ
フルーツの甘さが絶妙です。