

TOKYO MARRIOTT HOTEL

Christmas Cake & Bread 2016

東京マリオットホテル
クリスマスケーキ&ブレッド2016



==== クリスマスケーキ早期予約特典 ====
11月30日までのご予約で500円割引いたします

クリスマスケーキ【ご予約制】

ご予約期間：2016年11月1日（火）～12月18日（日）
お渡し期間：2016年12月22日（木）～12月25日（日）

※表示料金に別途消費税を加算させていただきます。

クリスマスブレッド

販売期間：2016年11月1日（火）～12月25日（日）

※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 ====

ペストリー & ベーカリー GGC Co.



ウェブ予約は
こちらから

<http://www.tokyo-marriott.com/2016christmasCake>

営業時間：10:00～20:00

TEL：03-5488-3929


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

Christmas Cake

ご予約制

クリスマスケーキ

ご予約期間：2016年11月1日（火）～12月18日（日）

お渡し期間：2016年12月22日（木）～12月25日（日）

Marriott Christmas Short Cake

マリOTT クリスマスショートケーキ

¥3,500 4号 小 [高さ10cm×直径12cm]

¥5,000 5号 大 [高さ10cm×直径15cm]

東京マリOTTホテルオリジナル

アメリカンスタイルのショートケーキ。

さっぱりとした味わいの真っ白なシャンティクリームは、まるで新雪のように口の中でふわっと溶けるような食感です。

ふんだんにあしらわれた色鮮やかなベリーの

甘酸っぱく濃厚な香りとともにお楽しみいただけます。



Chocolat in Red

ショコラ イン レッド

¥5,000 [高さ4cm×直径15cm]

鮮やかなフランボワーズの赤いグラサージュとチョコレートのオブジェが華を添える、まるでニューヨークのモダンアートを彷彿とさせる一品。

ビスキュイやガナッシュなど4種の異なる食感の層とショコラ・ブリュレからなる6層仕立てが贅沢なハーモニーを織りなすショコラケーキです。



Snow White Cheese Cake

スノー ホワイトチーズケーキ

¥5,000 [高さ6cm×直径15cm]

トロピカルフルーツにリンゴを合わせてスタイリッシュな装いに仕上げたまばゆい白さのホワイトチーズケーキ。メイン部分には、レアチーズケーキとリンゴのジュレや紅茶のビスキュイ、サイドにはチーズとホワイトチョコのクレームと異なる味わいをお楽しみいただけます。

A New York City Christmas^{*}

ニューヨークの洗練されたクリスマスに
インスパイアされた
スタイリッシュで遊び心あふれる
ケーキとブレッド全6種

Christmas Bread

クリスマスブレッド

販売期間：2016年11月1日（火）～12月25日（日）



Stollen

シュトーレン

¥1,200 小 [高さ5cm×直径10cm]
¥2,200 大 [高さ7cm×直径12cm]

「メーカーズ マーク」のバーボンを使用し、味わいも香りもまさに大人なシュトーレン。生地にはレーズン、イチジク、オレンジやナッツなど数種類をふんだんに使用しています。



Kringler

カイングラ

¥1,200 [直径30cm×高さ5cm]

ホームパーティーなどにおすすめのシェアしてお楽しみいただけるデニッシュ。カスタードクリームのお菓子とデニッシュのサクサク食感が絶妙です。



Christmas Compagne

クリスマス カンパーニュ

¥600 [直径15cm×高さ7cm]

内側まで鮮やかなマリョットレッドのカンパーニュ。生地には野いちご果汁を使い、ブルーベリーやヘーゼルナッツなどを練り込んでいます。

