

Press Release

2018年6月29日

東京マリオットホテル
ハワイアン スイーツ フライト
Hawaiian Sweets Flight



常夏のハワイをイメージした個性豊かなスイーツとブレッドを販売

場所：ペストリー&ベーカリー GGC。

期間：2018年7月1日（日）～8月31日（金）

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、2018年7月1日（日）～8月31日（金）までの期間、きらめくハワイの魅力を満載した「Aloha Marriott Experience 2018（アロハ マリオット エクスぺリエンス）」を開催します。ホテルでは、この一環としてハワイをテーマとした夏を彩るスイーツやブレッドを、ホテル1階「ペストリー&ベーカリー GGC。(ジージーコー)」にて販売いたします。ハワイの人々に愛されている花「プルメリア」をイメージしたスイーツや、ハワイアンブレッドをマリオットスタイルにアレンジした一品など、夏らしい色鮮やかなアイテムが揃います。個性豊かな可愛いスイーツとブレッドで、常夏のリゾートへショートトリップしたかのようなひとときをお楽しみください。



ハワイアンスイーツ「ハレアカラ」(左)・「プルメリア」(右)

Sweets



◇プルメリア ¥500

ハワイの人々に愛されている花「プルメリア」をイメージし、マンゴーの香りがほのかにただようミルクのプディングで花びらを表現しました。ベースのほどよく酸味の効いたグレープフルーツのムースとともに召し上がれば、爽やかな味わいが口いっぱい広がります。



◇ハレアカラ ¥500

“太陽の家=ハレアカラ”をイメージしたシュー生地の中にはココナッツのムースとコナ・コーヒーのティラミスがたっぷり。見た目の可愛らしさに、ほろ苦さと甘さが織りなす大人の味わいのギャップをお楽しみください。

Bread



◇マリオット マラサダ ¥200

ハワイでは非常にポピュラーなドーナツ、「マラサダ」を甘酸っぱいハイビスカスのフレーバーを使い、目にも鮮やかなマリオットレッドに仕上げました。カリッとした表面ともっちりとした内側の食感の違いをお楽しみください。



◇マイア ¥300

トロピカルフルーツを代表するバナナとパイナップルに、キャラメルソースをからめて仕上げたデニッシュ。香ばしいキャラメルに、バナナの甘さとパイナップルの酸味が絶妙な一品です。

《お問い合わせ先》 ベストリー&ベーカリーGGCo.
OPEN : 10:00~20:00 TEL : 03-5488-3929
Email: 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 64 以上の国々において、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、あらゆる面でお客様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。マリオット・ホテルは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワード (ザ・リッツ・カールトン・リワードを含む) に参加しており、会員の方は、members.marriott.com でスターウッドプリファードゲスト (SPG) とアカウントがリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行が可能です。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。

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・黒田

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