

Press Release

2018年9月13日

東京マリオットホテル

ブリリアント クリスマス
Brilliant Christmas 2018

東京マリオットホテル5周年！ マリオットレッドで彩る大人のクリスマス
上品で華やかなケーキ&ブレッドとカクテルを販売

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、1階「ペストリー&ベーカリーGGCO.（ジージーコー）」と「ラウンジ&ダイニング G」にて、クリスマスシーンを彩る華やかな品々を提供します。東京マリオットホテル5周年を記念したマリオットレッドに輝く華やかなクリスマスケーキや、毎年ご好評をいただいているシュトレンなどクリスマスならではのブレッドを販売いたします。そのほかにもラウンジでは、オリジナリティ溢れる華麗なカクテルが特別な夜に華を添えます。マリオットならではの洗練された逸品で大切なひとときをお楽しみください。



クリスマスケーキ「ブリリアント クリスマス」

Christmas Cake 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)

販売期間：2018年12月21日(金)～12月25日(火)

販売場所：ペストリー&ベーカリーGGCo.

◆ブリリアント クリスマス ¥5,000

[高さ15cm×直径15cm]

軽やかな天使の羽と、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です。柚子の爽やかな酸味とフランス・ヴァローナ社のチョコレートのビターな味わい、香り高いスペイン産マルコナ・アーモンドで作った自家製プラリネのジャンドゥーヤ(※)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。華やぐ大人のクリスマスケーキをどうぞ。

※ローストして細かく砕いたナッツを加えたチョコレート



◆フロマージュ ポム ¥5,000

[高さ13cm×直径15cm]

“優雅なプリンセス”をイメージした輝くイエローカラーが目にも鮮やかな逸品。爽やかな酸味が特徴の林檎「グラニースミス」をふんだんに使ったレアチーズケーキです。アールグレイのダックワーズやクランベリークリームでフルーティーな味わいを存分に際立たせ、林檎のコンポートを閉じ込めたシャンパンジュレで華やかな味わいに仕上げました。



◆マリオットクリスマス ショートケーキ〈小〉¥3,500 〈大〉¥5,500

[小・4号 高さ10cm×直径12cm]

[大・5号 高さ10cm×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。真っ白なシャンティクリームは低脂肪かつ甘さ控えめで、さっぱりとした味わいが人気です。ふんだんにトッピングされたストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー、ブラックベリーの甘酸っぱさと口の中でふわっと溶けるシャンティクリームの優しい甘さのコラボレーションをお楽しみください。



Christmas Bread クリスマスブレッド

販売期間(店頭)：2018年11月16日(金)～12月25日(火)

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〈小〉 ¥1,200 〈大〉 ¥2,500

[サイズ 小 高さ5cm×幅10cm]

[サイズ 大 高さ7cm×幅12cm]

リピーターも多く、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類のナッツをたっぷり練り込み、中に忍ばせたクランベリーのマジパンの鮮やかなマリोटトレッドが目を引きます。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〈小〉 ¥1,200 〈大〉 ¥2,500

[サイズ 小 高さ5cm×幅10cm]

[サイズ 大 高さ7cm×幅12cm]

人気のオリジナルシュトーレンをビターにアレンジしたショコラテイストの一品。生地には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たっぷりと贅沢に練り込みました。ヴァローナ社のカカオニブや、ダークなココアパウダーをあしらった、香り豊かな大人の味わいをご堪能ください。



◆カイングラ ¥1,500

[直径30cm×厚さ5cm]

お祝いのときに切り分けて食べるという、デンマークの伝統的なブレッド「カイングラ」をマリOTTテイストにアレンジしました。直径30センチと、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は、サクサクの生地にカスタードクリーム、ドライレーズンとセミドライアプリコット、ピスタチオをトッピングしました。クリスマスだけの特別なデニッシュをお楽しみください。



東京マリオットホテル

クリスマスケーキ & ブレッド 2018 概要

■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）

販売期間：2018年12月21日（金）～12月25日（火）

- ◆ブリリアント クリスマス ¥5,000
- ◆フロマージュ ポム ¥5,000
- ◆マリオット クリスマス ショートケーキ（小4号）¥3,500（大5号）¥5,000

■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）

- ◆オリジナル シュトーレン（サイズ大）¥2,500（サイズ小）¥1,200
- ◆ダーク シュトーレン（サイズ大）¥2,500（サイズ小）¥1,200
- ◆カイングラ ¥1,400

※ショートケーキ以外は洋酒（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：10:00～20:00 TEL：03-5488-3929

MAIL：info@tokyo-marriott.com

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

Christmas Cocktail クリスマスカクテル

販売期間：2018年11月16日（金）～12月25日（火）

場 所：ラウンジ&ダイニング G

◆セレブレーション ファッジ ¥1,800

パフェのようにデコレーションした、東京マリオットホテルの人気オリジナルカクテル「ファッジ」をマリオットレッドにアレンジしました。アブソリュートバニラをベースにベリーズやバニラアイスなどをトッピングし、クリスマスならではの大人の“スイーツカクテル”に仕立てました。添えられたベリーソースで味わいの変化もお楽しみください。



◆エレガント ナイト ¥1,800

ジュレに金箔を添えた華やかな一杯。甘酸っぱくフルーティーなラズベリーシロップとシャンパンに、上のグラスに入ったジュレを注ぐと中に忍ばせた氷型のライトが光り、真っ赤なマリOTTレッドに染まる遊び心あふれるカクテルです。フェスティブシーズンのエレガントな夜に乾杯する、ブリリアントなひとときを楽しむとっておきの一杯をどうぞ。



《ご予約・お問い合わせ先》

ラウンジ&ダイニング G TEL 03-5488-3929

Email : info@tokyo-marriott.com HP : <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/>

※表示料金には、消費税・サービス料 10%を加算させていただきます。

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

マリOTTホテルについて

世界 64 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OTT・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OTT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OTT・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OTT 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 でスターウッドブリファードゲスト (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OTTホテル マーケティング 黒田・小幡

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