

2017年11月14日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション カフェ&ベーカリー GGCó.

ウィンター ファン カフェ アット ジー・ジー・コー

Winter Fun CAFE at GGCó.

カフェ キャラメル モカとランチ限定ビーフシチューポットを販売開始

2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水)

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション（東京都中央区、総支配人：飯田雄介）は2017年12月1日（金）より、「Winter Fun CAFE at GGCó.」をテーマに冬のシーズンメニューを、ホテル1F「カフェ&ベーカリー GGCó.」にて提供いたします。チョコとキャラメルの味が楽しめるカフェキャラメルモカは、ホットドリンクとアイスドリンクの2種をお楽しみいただけます。さらに、ホテルシェフ自慢のビーフシチューをパンに閉じ込めたランチ限定のビーフシチューポットなど、冬を楽しく彩りながらこころとからだを温まるメニューをお届けします。

カフェ キャラメル モカ ホット アイス
Café Caramel Mocha Hot/Iced



カフェキャラメルモカ2種（左）ホット（右）アイス

温かいカフェキャラメルモカは、カフェラテにたっぷりのホイップクリームをフロートさせ、チョコレートとキャラメルソースで仕上げました。一口飲めばホイップクリームがお口の中一杯にひろがるリッチ&スムーズな味わいをお楽しみください。

また、冷たいカフェキャラメルモカは、チョコレートとキャラメルソースに加えて、バナナとホイップクリームのトッピングとともに、エスプレッソをかけたアフ

ガード風のフローズドリンクです。

Winter Fun（ウィンターファン/冬の楽しみ）をイメージした2つのメニューで、カフェキャラメルモカの深い味わいをご堪能ください。

【価格】HOT/550円 ICE/600円 【時間】平日 7:30～20:00、土曜 10:00～18:00

ビーフ シチュー ポット
Beef Stew Pot



こだわりのパンを器に見立て、長時間かけてじっくり煮込んだホテル特製ビーフシチューを閉じ込めたグルメデリブレッド。ビーフシチューに合うよう特別に作られたパンは、バター風味豊かに焼き上げています。とろけるほど柔らかく煮込まれた食べごたえのあるサイズのビーフや玉ねぎ、鮮やかな野菜をトッピングしたブレッドは、ランチタイム限定商品です。こんがり焼けた

チーズも香ばしい、この季節だけの特別グルメをお楽しみください。

【価格】 550 円 【時間】 11 : 30 ~ 14 : 00 ランチタイム限定

《お問合せ先》 コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション1階
カフェ&ベーカリー **GGCo.**

TEL 03-3516-9555 <https://www.cytokyo.com/restaurant/menuggco.html>

平日： 7:30 ~ 20:00

土曜日： 10:00 ~ 18:00

日・祝： 定休日

※特に表記のない価格は、消費税別の料金となります。

【コートヤード・バイ・マリオットについて】

コートヤード・バイ・マリオットは、お客様にバランスのとれたリフレッシュな環境をご提供いたします。常にインターネットにつながる環境は生産性が高く、行き届いたサービスとデザインは、幅広いお客様のニーズにお応えします。世界 50 の国と地域に 1,100 軒以上のホテルがあるコートヤード・ホテルは旅行業界で数々の賞を受賞しているロイヤリティプログラムであるマリオット リワード® (ザ・リッツ・カールトンリワード®を含む) に参加しております。会員の方は、members.marriott.com でスターウッド プリファード ゲスト® とアカウントをリンクでき、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を即座に行うことができます。詳しい情報は、courtyard.marriott.com、[Facebook](https://www.facebook.com/courtyard.marriott)、または [Twitter](https://twitter.com/courtyard.marriott)、[Instagram](https://www.instagram.com/courtyard.marriott) にてご覧ください。

【報道関係者様からのお問合せ先】

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション マーケティング 北口

電話：03-3516-9600 FAX：03-3516-9699 / E-mail：kenji.kitaguchi@cytokyo.com