

Press Release

2018年10月18日

東京マリオットホテル



ヴァイブラント セレブレーション スイーツ ブレッド
Vibrant Celebration Sweets & Bread

開業5周年を華々しく彩るスイーツ&ブレッドを販売

場所：ペストリー&ベーカリー GGCo.

期間：2018年11月1日（木）～2019年1月15日（火）

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12月3日(月)に開業5周年を迎えることを記念し、マリオットのブランドカラーであるレッドを基調としたシーズナルブレッドとスイーツを、2018年11月1日(土)～2019年1月15日(火)までの期間、ホテル1階「ペストリー&ベーカリー GGCo. (ジージーコー)」にて販売いたします。「Vibrant Celebration (きらめくようなお祝い)」をテーマにした華やかなアイテムとともに、冬のホリデーシーズンをお楽しみください。



シーズナルスイーツ・ブレッド各2種

Sweets



◇サピュイエ ¥500

フランス語で「寄り添う」を意味するスイーツです。ココナッツパウダーをまとった中は、ラズベリーの酸味が効いた真っ赤なビスキュイと、ホワイトチョコレートムースの層仕立てに。対照的な二つの層が織りなす味わいが、食べる人の心に寄り添うような優しさを演出します。



◇ルーージュ シュシュ ¥500

フランス語で「赤い お気に入り」を意味し、これからも多くの方に愛されるホテルであり続けたい、という願いが込められた逸品。クランベリー風味のレアチーズに、ベルガモットのジュレとクリームによる爽やかな風味が特徴的な、マリオットレッドのひと品です。

Bread



◇マリオットレッドキャンドル ¥350

赤いろうそくをイメージして作られたブレッド。パネトーネ生地の中にアーモンドプラリネと甘酸っぱいグリオットのパート・ド・フリユイを閉じ込みました。これからの未来を明るく照らす、5周年の東京マリオットホテルを象徴するかのような一品です。



◇シチューポットブレッド ¥320

冬の定番・クリームシチューがホテルブレッドにたっぷり詰まった一品。シチューとブレッドはマリオットのキーカラーであるレッドに仕上げています。心身ともにあたたまる、優しい味わいをお楽しみください。

《お問い合わせ先》 パストリー&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 南條・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