

Press Release

2019年9月24日

東京マリオットホテル

輝きをまとう大人のクリスマス アーティスティックなケーキ&ブレッドを販売

ご予約期間：10月1日（火）～12月15日（日）

お渡し期間：12月20日（金）～12月25日（水）

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：河本浩）では、1階「パストリー&ベーカリーGGCO.（ジージーコー）」にて、クリスマスシーンを彩る品々を提供します。

「Dazzling 一輝きに満ちたひととき」をテーマに、和素材をアクセントにした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ーレンなど、クリスマスを楽しむ華やかなアイテムを販売いたします。大切な人との輝くひとときに華を添える、マリオットならではのモダンな一品をお楽しみください。



クリスマスケーキ「フロマージュ プルーン」

Christmas Cake クリスマスケーキ【ご予約制】

ご予約期間：2019年10月1日(火)～12月15日(日)

お渡し期間：2019年12月20日(金)～12月25日(水)

販売場所：ペストリー&ベーカリーGGCo.

◆フロマージュ プルーン ¥5,000

[高さ13cm×直径13cm]

空から舞い降りる雪の欠片のような形が印象深い、口当たりなめらかなレアチーズケーキ。爽やかな南高梅とフルーティーな沖縄産マンゴーのジュレを中に忍ばせ、香り豊かな味わいが楽しめます。2種の果実が織りなす繊細で華やかなハーモニーをお届けします。



◆ブリリアント スヴニール ¥5,000

[高さ9cm×直径17.5cm]

艶めくマリ奥特レッドが目にも鮮やかなひと品。キャラメルが香るショコラムースとヘーゼルナッツ、アクセントとして山椒をきかせた大人の味わいです。フランボワーズの爽やかな酸味と濃厚で上品な甘さのショコラムース、山椒の辛味の絶妙なマリアージュをご堪能ください。



◆マリ奥特クリスマス ショートケーキ〈小〉 ¥3,500 〈大〉 ¥5,000

[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)：2019年11月15日(金)～12月25日(水)

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]

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オットレッドが目を引きまします。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。仏ヴァローナ社のカカオニブやココアパウダーを用いた、リッチで香り豊かな味わいをご堪能ください。



◆抹茶 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]

抹茶香る和テイストのシュトーレンが新たに仲間入り。上品な抹茶の味わいの生地には、大納言小豆や黒豆、栗をごろごろとふんだんに練り込みました。しっとりとした生地と栗や黒豆の食感、風味豊かな味わいのコラボレーションをお楽しみいただけます。クリスマスだけの特別なひと品をご家庭でどうぞ。



東京マリオットホテル

クリスマスケーキ & ブレッド 2019 概要

■クリスマスケーキ 【ご予約制】

ご予約期間：2019年10月1日（火）～12月15日（日）

お渡し期間：2018年12月20日（金）～12月25日（水）

◆ブリリアント スプニール ¥5,000

◆フロマージュ ブルーン ¥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：2019年11月15日（金）～12月25日（水）

◆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

◆抹茶 シュトーレン（サイズ大）¥2,500（サイズ小）¥1,200

※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>

マリオットホテルについて

世界 65 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、あらゆる面でゲスト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。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。マリオット・ホテルは、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

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・南條

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