

都内に4店舗を展開するアーバンテイストなカフェ「GGCo.」

茶摘み -夏も近づく八十八夜-

香しいお茶に癒されるドリンクやブレッド、
2021年初夏の商品を発売



森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社（本社所在地：東京都品川区、代表取締役社長：伊達美和子）が運営する、都内のホテル等で4店舗を展開しているカフェ「GGCo. (ジージーコー)」は、2021年5月1日(土)より初夏商品の販売を開始します。

「GGCo.」は、こだわりの深煎り豆を丁寧にドリップするコーヒーが自慢のカフェ。季節や食のトレンドをドリンクやブレッド等で表現したメニューコンセプト「カフェ de 歳時記」を展開し、目にも舌にも美味しい商品を提供しています。

2021年初夏のコンセプトは「茶摘み -夏も近づく八十八夜-」。5月1日の八十八夜に合わせ、お茶の深い緑色に彩られたドリンクとブレッドで店内を飾ります。

和をイメージした「抹茶メイプルソイミルク」は、あずきを加えて優しい甘さを引き出したドリンク。抹茶とメイプルシロップとを合わせた特製ソースをホイップクリームにたっぷりとかけ、カップの中に新たな和の魅力を表現しました。

その他、コーヒーと相性の良い初夏の手土産にもおすすめの2種のブレッドもご用意しています。茂った若葉の色が青空に映える、初夏のピクニックを演出するアイテムです。

◆ 商品紹介

「抹茶メイプルソイミルク」アイス・ホット共に450円

ソイミルクにこんもりとホイップクリームを絞り、抹茶とメイプルシロップの特性ソースを飾った、深い

緑色が印象的なドリンク。

ストローやスプーンで混ぜると、カップの底に忍ばせた あずきとソイミルクと混ざり合い、優しい甘さが口の中に広がります。

アイスには柔らかい「わらび餅」を加えて和テイストに、ホットにはホワイトチョコレートを添えて洋テイストにと、その日の気分に合わせてお選びいただけます。

※「Pastry & Bakery GGCo. 東京マリオットホテル」では取り扱いません

「抹茶のクリームホルン」 250 円 *写真手前

幾層にも折り重ねたパイ生地に、抹茶味のクッキー生地をかけて焼き上げた筒状のパイに、甘さを控えた濃厚抹茶クリームをそっと詰めました。上に飾った数種の煮豆は食感のアクセント。

「抹茶シナモンロール」 250 円 *写真奥

ラムレーズンを効かせた生地でシナモンシュガーを巻き込み、抹茶味のマカロン生地をかけて焼きました。ラムレーズンと抹茶のハーモニーで少し大人の味に仕上げています。

◆「カフェ de 歳時記」：茶摘み・夏も近づく八十八夜・商品概要

- ・販売期間：2021年5月1(土) から 6月30日(水)まで
- ・販売時間：各店舗の営業時間に準じます
- ・取り扱い店舗：<店舗情報> 記載の全4店舗

◆ GGCo. とは

日常の何気ないシーンの傍らに、上質なコーヒーと香り高いパン、こぼれる笑顔。どの瞬間も心を躍らせポジティブに過ごしていただきたい…そんな思いをブランドカラーのオレンジに込めました。

豆のクオリティや焙煎法にこだわった淹れたてコーヒー、マンスリーコンセプト「カフェ de 歳時記」で展開される季節のドリンクやブレッド。アーバンテイストなインテリアで、毎日通いたくなるカフェです。 WEB サイト：<https://www.mt-restaurant.com/ggco/>

◆ 店舗情報 *新型コロナウイルス感染症感染拡大防止のため、営業時間・席数等を一部変更しております。

Café & Deli GGCo. 城山



所在地：東京都港区虎ノ門 4-3-1

城山トラストタワー1F

営業時間*：8:00～15:00 ※定休日：土日祝日

席数*：100

Pastry & Bakery GGCo. 東京マリオットホテル



所在地：東京都品川区北品川 4-7-36

東京マリオットホテル 1F

営業時間*：10:00～20:00 ※定休日：なし

席数*：イートインエリアなし

Café & Bakery GGCo.

コートヤード・バイ・マリオット東京ステーション



所在地：東京都中央区京橋 2-1-3

コートヤード・バイ・マリオット

東京ステーション 1F

営業時間*：8:00～18:00 ※定休日：土日祝日

席数*：80

Café & Bakery GGCo. 神谷町

(東京ワールドゲート)



所在地：東京都港区虎ノ門 4-1-1

神谷町トラストタワー1F

営業時間*：8:00～15:00 ※定休日：土日祝日

席数*：61

【新型コロナウイルス感染拡大防止の取り組みについて】

森トラスト・ホテルズ&リゾーツでは、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」のガイドラインを遵守しホテル・飲食店の運営を行っております。

- ・ 入店人数制限やテーブル間隔を広げた混雑緩和や、入口等での消毒の実施
- ・ 共通接触物の減少と利用時の消毒の徹底、従業員のマスク着用 など

詳細は、「森トラスト・ホテルズ&リゾーツ」WEBサイトをご覧ください

<https://www.mt-hr.com/press/pdf/guideline.pdf>

本件に関する
報道機関の皆様からの
お問い合わせ

森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社

マーケティング&コミュニケーション担当：深町

電話：03-6409-2805 Eメール：fukamachi-m@mt-hr.com