

都内に4店舗を展開するアーバンテイストなカフェ「ジージーコー」

ヒュッゲのある暮らし

話題のカルダモンロールの他、スパイスを用いたブレッドとドリンクで癒しの時間



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、2022年1月1日(土)より真冬の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年真冬のコンセプトは「ヒュッゲのある暮らし」。

ヒュッゲとは、既に寒い冬を迎えている北欧で、家族や友人と集まってゆったりとした時間を過ごすという意味合いのデンマーク語です。GGCo.がご用意するヒュッゲのラインナップは、体を温めるとされるスパイスや、特にじわじわと注目されているカルダモンを使った商品、そして、北欧を代表するサーモンやチーズを用いた全6種。

ブレッドは4種で、スパイスの女王と呼ばれるカルダモンを粗く刻んだ生地を美しく織り上げた「カルダモンロール」と、雪の結晶をかたどったデニッシュ生地にカルダモンやジンジャーとソテーしたりんごを入れた「カルダモン&アップルデニッシュ」。

ハーブを練り込んだフランスパンの器ごと食べられる、チーズフォンデュのような「とろける4種のチーズブレッド」、サーモンとチーズをたっぷり用いた北欧風のアパレイユを流し込み焼き上げた「サーモンときのこのキッシュ」。

ドリンクは2種で、大きく砕いたハニカムキャンディ(カルメ焼き)を溶かしながら飲み進める「ハニカムキャンディスパイスラテ」と、オリエンタルな香りのカルダモンをアクセントにした「カルダモン&キャラメルミルクティ」。

厳しい寒さが続く日は、気の置けない人たちと、GGCo.のブレッドとドリンクを囲むヒュッグで寛ぎのひとつをお過ごしください。

◆ 商品紹介

「カルダモンロール」270円 *左写真の1列目左

粗く砕いたカルダモンを生地に練り込んだ、スウェーデン発祥のスイーツブレッド。優しい味わいのミルクブレッド生地に、すっきり爽やかなカルダモンと、エキゾチックなシナモンを加えた、スパイシーな仕上がり。優美に折り重なった生地に、シュガーコーティングをしています。

「カルダモン&アップルデニッシュ」290円 *左写真の1列目右

カルダモンとジンジャーを加えてじっくりとソテーしたりんごと、甘く濃厚なカスタードクリームを、冬らしい雪の結晶の形にしたデニッシュに入れて焼き上げました。スライスしたりんごを飾った愛らしい見た目で、いつものテーブルに華を添えます。

「4種のチーズブレッド」320円 *左写真の2列目右

イタリアンパセリとエストラゴンを練り込んでハーブを効かせたフランスパンに、チェダー、マリボー、グリエール、ペコリーノの4種のチーズをたっぷりとしらったブレッド。あたためるとチーズが溶け出し、パンの器ごといただけるチーズフォンデュになります。

「サーモンときのこのキッシュ」380円 *左写真の2列目左

北欧の名物であるサーモンや、チェダー、モッツアレラ、ゴーダチーズに、きのこやブロッコリーを使った具だくさんのアパレイユを生地に流し込んで焼き上げた、旨みが詰まったキッシュ。モーニングやランチはもちろん、軽やかな飲み口の白ワインに合わせても楽しめます。

「カルダモン&キャラメルミルクティ」450円(ホット) *右写真の右

共にヒュッグを楽しみたいミルクティ。オリエンタルな香りのカルダモンと、GGCo.のホームメイドキャラメルソースを加え、香りと甘みに華を添えています。

「ハニカムキャンディスパイスラテ」450円(ホット/アイス) *右写真の左

スパイスを効かせた GGCo.オリジナルブレンドのラテに、ソルティーなハニカムキャンディ(カルメ焼き)を飾りました。溶かしながら飲むと甘みが広がります。

◆ 「カフェ de 歳時記」 ヒュッグのある暮らし 商品概要

・販売期間 : 2022年1月1(土) から 2月28日(月)まで

・取扱店舗 : <店舗情報> 記載の全4店舗

* Pastry & Bakery GGCo. 東京マリオットホテルではドリンクを扱いません

◆ GGC0. (ジージーコー)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 GGC0. 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

Café & Bakery GGC0.

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

Pastry & Bakery GGC0. 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 GGC0. 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&リゾートでは、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&リゾート」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
お問い合わせ

森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社
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