

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」

アジアンスマーフェア

話題のマヌルパン、定番のガパオパンと、それらに合うラッシーも！



森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社（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6月14日(火)より「アジアンスマーフェア」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。

灼熱の太陽が照り付ける夏に向けて、アジアの暑さに負けない刺激的なブレッドと、それらに合うアジアの冷たくて甘いドリンクを取り揃えた「アジアンスマーフェア」。

韓国からは、ガーリックバターにたっぷり浸した「マヌルパン」。タイからは、アジア料理の代表格でバジルを効かせた「ガパオパン」のブレッド2種。

ドリンクは、スパイシーな2種のブレッドに合うアジアのドリンクとして、インドから、トロピカルフルーツをトッピングした「フローズンラッシー」。

GGCo.のブレッドとドリンクを囲んで、暑気払いのランチやティータイムなど寛ぎのひとつときをお過ごしください。

◆ 商品紹介 *写真左から順に

韓国から… 「マヌルパン」 300円

今年に入って SNS で話題の韓国版ガーリックトースト。ふんわりとソフトに焼き上げたパンにガーリックバターを染み込ませ、大きなクリームチーズを入れました。ガーリックバターの刺激的な香りと塩味、まるやかなクリームチーズのほのかな甘みが相まって食欲をそそります。

タイから… 「ガパオパン」 300円

もっちりとした生地でスパイシーなガパオを包みました。鶏ひき肉をパプリカとバジルで炒め、ナンプレーや唐辛子等を加えた本格的な味付けのガパオに忍ばせたのは、とろとろの半熟卵。1つ1つ手作りしているパンはアジアンテイストの具材でも負けない旨味が広がります。

インドから… 「フローズンラッシー」 530円

「マヌルパン」や「ガパオパン」の刺激に合わせていただきたいフローズンラッシー。バナナテイストのラッシーに、角切りにしたマンゴーやパイナップルなどのフルーツを使ったソースをトッピングしました。冷たさとヨーグルトの甘酸っぱさが口の中をリフレッシュしてくれます。

◆ 「カフェ de 歳時記」 アジアンサマーフェア 商品概要

- ・ 販売期間 : 2022年6月14(火) から 8月31日(水)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

◆ GGCo. (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 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の
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