

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」

お花見日和

満開の桜と、桜を愛でながらいただくお花見団子を、ブレッドとドリンクで表現



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、2023年3月1日(水)より春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。

2023年春のコンセプトは「お花見日和」。

街のあちらこちらに薄いピンク色の桜の花を咲く春に、青い空のもと賑やかにお花見をする品々をブレッドとドリンクで表現しました。

ブレッドは、満開の桜の花をイメージしたピンク色のメロンパン。ブレッドの中にもピンク色の桜餡を詰

めた、見た目も味もまさに桜づくしの一品。もう一方は、お花見に欠かせない 3 色のお団子を模したお花見ブレッド。桜、きなこ、抹茶味の柔らかいちぎりパンです。

ドリンクは、お米のやさしい甘みが口の中に広がる、甘酒をベースにした桜とベリーのラテ。塩漬けの桜を飾りお花見気分をさらに盛り上げます。

GGCo.のブレッドとドリンクを囲んで、待ちに待ったお花見シーズンをお過ごしください。

◆ 商品紹介 *左から順に



「さくさく桜メロンパン」 350 円

フォルムもカラーも立体的な桜の花をイメージした、桜味のメロンパン。中には桜風味のピンク色の餡を詰めています。厚みのあるザクザクとしたクッキー生地と、中のしっとりとしたパン生地との食感のコントラストが軽やかな春の訪れをイメージさせる一品。

「お花見ブレッド」 350 円

花より団子という言葉があるように、お花見と言えば団子。お花見団子をちぎりパンで表現しました。3色のパンは手前から、桜餡を入れた桜味、きな粉クリームを入れたきな粉味、粒餡を入れた小倉抹茶味。やわらかくもちりとした、一口サイズのパンです。

「さくらベリー甘酒ラテ」ホットアイスともに 530 円

カップの底に入れた桜とベリーの甘酸っぱいソースに、米麴のやさしい甘みの甘酒とスチームミルクをそっと注いだ、日本の春を感じさせるドリンク。塩漬けの桜がラテの上でふわふわと浮かび、ほのかに感じる塩味と共に、より一層お花見気分を演出します。

◆ 「カフェ de 歳時記」 お花見日和 商品概要

- ・販売期間：2023年3月1日(水)から4月15日(土)まで
- ・取扱店舗：<店舗情報> 記載の全4店舗
- * Pastry & Bakery GGCo. 東京 Marriott 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