

PRESS RELEASE

東京マリオットホテル

“Ribbon”がつなぐ、大切な人との絆に思いを馳せるクリスマス Christmas Cake & Bread 2024

ご予約期間：2024年10月1日(火)～12月15日(日)

お渡し期間：2024年12月17日(火)～12月25日(水)

場所：Pastry & Bakery GGCo. (ホテル1階)



クリスマスケーキ イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：佐藤^{なおすけ}巨輔）では、今冬大切な方とのひとときに華や
ぎを添えるクリスマスケーキ&ブレッドを、ホテル1階「Pastry & Bakery GGCo.」にて発売いたします。

2024年の東京マリオットホテルのクリスマステーマは「Ribbon」。贈り物に結ばれた「Ribbon」に込め
られた大切な人への愛と感謝、そして心ときめく気持ちをケーキで表現しました。昨年受付開始日に完
売した「Rose」は、使用するチョコレートが全てホテル自家製のビントゥバーとなり、より本格的な
味わいに。合わせるクリームには最上級のバニラやシャンパンを使用し、より磨きのかかった逸品に仕
上げました。また、真っ白なアラベスク模様をまとったフロマージュのブッシュドノエル「Noël
Fromage」や真っ赤なりボンのギフトボックスに見立てた「Tart Chocolat Ruban Rouge」、そして定番
とヴィーガンタイプのショートケーキ2種を加えた全5種のクリスマスケーキをラインナップ。クリスマ
スシーンをさらに盛り上げるクリスマスブレッドからは、シュトーレンやパネトーネ、ビッグサイズが
印象的なデンマークのクリスマス伝統菓子・カイングラといった全5種の個性豊かなアイテムも並びます。
東京マリオットホテルならではの上品で華やかなクリスマスアイテムで、歓びに満ち溢れた冬のひと
ときをお楽しみください。

Christmas Cake クリスマスケーキ

ご予約期間：2024年10月1日(火)～12月15日(日)

お渡し期間：2024年12月17日(火)～12月25日(水)

販売場所：Pastry & Bakery GGCo.

ローズ

◆Rose ¥16,500

[高さ14cm 直径17cm] ＊限定20個

パティシエが1枚1枚全て手作りで丁寧に仕上げたバラの花びらを模ったチョコレートをデコレーション。チョコレートの生地に、ドンペリニヨンとニューカレドニア産バニラを合わせたクリーム、バラのジュレ、ガナッシュクリームを重ね、見た目も味わいも高貴さを感じられるケーキに仕上げました。チョコレートにはフルーティーな酸味が特徴のマダガスカル産カカオを使用したビントウバーのホテルメイド。パティシエのこだわりを凝縮した逸品です。



Rose イメージ

ノエルフロマージュ

◆Noël Fromage ¥7,000

[高さ11.5cm 幅8.5cm 長さ25cm]

甘酸っぱいあまおうのジュレとクリームを、デンマーク産クリームチーズとフランス産フロマージュブランを合わせたなめらかな食感のムースで包み込んだ純白のブッシュドノエル。表面にはアラベスク模様とリボンでデコレーションして、心ときめくギフトをイメージしました。



Noël Fromage イメージ

タルトショコラリュバンルージュ

◆Tart Chocolat Ruban Rouge ¥6,500

[高さ10cm 直径15cm]

真っ赤なリボン (Ruban Rouge) が目を引くタルトショコラ。アーモンドが芳しく香るチョコレート風味のタルト生地にフルーティーな苺とオレンジのコンフィチュールを重ねました。生地の上にはコロンビア産・マダガスカル産2種のカカオをブレンドしたカカオの風味豊かなビントウバーのチョコレートムースを贅沢に乗せた、濃厚なチョコレートの味わいを感じられる一品です。



Tart Chocolat Ruban Rouge イメージ

ヴィーガンショートケーキ

◆Vegan Shortcake ¥6,000

[高さ10cm 直径12cm]

動物性食材を一切使用せずに作り上げたショートケーキ。ホイップクリームに豆乳、スポンジ生地は大豆粉や米粉を使用し、従来の卵や乳製品不使用のスポンジ生地がありがちなパサつきやクリームの物足りなさを感じさせないベストな原料の配合バランスや混ぜ方など研究を重ねたパティシエのこだわりが垣間見える一品です。



Vegan Shortcake イメージ

マリオット クリスマス ショートケーキ

◆Marriott Christmas Shortcake 〈大〉 ¥5,500 〈小〉 ¥4,500

[大5号 高さ10cm 直径15cm][小4号 高さ10cm 直径12cm]

甘さ控えめの真っ白なシャンティクリームに、ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリーを贅沢にトッピングしました。ベリーの甘酸っぱさと、口の中でふわっと溶ける優しい甘さのシャンティクリームのコラボレーションをお楽しみください。



Marriott Christmas Shortcake イメージ

Christmas Bread クリスマスブレッド

販売期間（店頭）：【シュトーレン3種】2024年11月1日(金)~12月25日(水)

【パネトーネ・カイングラ】2024年12月1日(日)~12月25日(水)

販売場所：Pastry & Bakery GCo.

◆オリジナルシュトーレン 〈大〉 ¥3,000 〈小〉 ¥1,600

[大 高さ 7cm×幅 12cm][小 高さ 5cm×幅 10cm]

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」のバーボンとホテルでブレンドした特製スパイスを使用し、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贅沢に練り込みました。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。



オリジナルシュトーレン<大> イメージ

◆ダークシュトーレン 〈大〉 ¥3,000 〈小〉 ¥1,600

[大 高さ 7cm×幅 12cm][小 高さ 5cm×幅 10cm]

人気のオリジナルシュトーレンをショコラテイストで、ビターにアレンジ。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、仏ヴァローナ社のカカオニブやココアを用いたほろ苦い生地で優しく包み込みました。リッチで香り豊かな味わいをご堪能ください。



ダークシュトーレン<大> イメージ

◆抹茶シュトーレン 〈大〉 ¥3,000 〈小〉 ¥1,600

[大 高さ 7cm×幅 12cm][小 高さ 5cm×幅 10cm]

抹茶香る和テイストのシュトーレン。上品な抹茶の生地、大納言小豆や黒豆、栗を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。



抹茶シュトーレン<大> イメージ

◆パネトーネ ¥1,900

[高さ約 8cm 直径 21cm]

ラージサイズのパネトーネは団らんのひとときにぴったりのアイテム。ホテルメイドのレーズン酵母を使用した黄金色の生地にオレンジピールなどドライフルーツを練りこんで風味豊かに焼き上げた、イタリア・ミラノ発祥のクリスマスの伝統菓子です。



パネトーネ イメージ

◆カイングラ ¥1,900

[厚さ約 5cm 直径 30cm]

お祝いのときに切り分けて食べるという、デンマークの伝統的なブレッド「カイングラ」をマリオットテイストにアレンジ。直径30センチと、賑やかなパーティーにぴったりなビッグサイズのデニッシュは、サクサクの生地にカスタードクリーム、ドライレーズンとセミドライアプリコット、ピスタチオをトッピングしました。クリスマスだけの特別なデニッシュをお楽しみください。



カイングラ イメージ

【クリスマスケーキ&ブレッド 2024 概要】

■クリスマスケーキ【ご予約制】

ご予約期間：2024年10月1日(火)～12月15日(日)

お渡し期間：2024年12月17日(火)～12月25日(水)

お渡し時間：10:00～20:00

- ◆ローズ ¥16,500 (限定 20 個)
- ◆ノエルフロマージュ ¥7,000
- ◆タルトショコラリュバンルージュ ¥6,500
- ◆ヴィーガンショートケーキ ¥6,000
- ◆マリオットクリスマスショートケーキ (大5号) ¥5,500 (小4号) ¥4,500

■クリスマスブレッド

販売期間：【シュトーレン3種】2024年11月1日(金)～12月25日(水)

【パネトーネ・カイングラ】2024年12月1日(日)～12月25日(水)

販売時間：10:00～20:00

- ◆オリジナルシュトーレン (大) ¥3,000 (小) ¥1,600
- ◆ダークシュトーレン (大) ¥3,000 (小) ¥1,600
- ◆抹茶シュトーレン (大) ¥3,000 (小) ¥1,600
- ◆パネトーネ ¥1,900
- ◆カイングラ ¥1,900

※「Rose」「オリジナルシュトーレン」「ダークシュトーレン」「パネトーネ」「カイングラ」には洋酒（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。

《ご予約・お問い合わせ先》 Pastry & Bakery GGCo.

OPEN：10:00～20:00※営業時間は変更になる場合があります。

TEL：03-5488-3929

MAIL：info@tokyo-marriott.com

URL：<https://ggco.tokyomarriott.com/>

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、600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、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。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、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである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：高井・南條

TEL：03-5488-3913 E-mail：press@tokyo-marriott.com