

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション カフェ&ベーカリー GGCó.

## Spring Fun Drink & Bread

春のランチやカフェタイムを彩るシーズンメニューを  
2017年3月1日より月替わりで提供開始

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション（東京都中央区、総支配人：新宮千裕）は2017年3月1日（水）よりホテル1F「カフェ&ベーカリーGGCó.」にて、シーズンメニューの提供を開始いたします。京橋駅より徒歩1分に位置し、ホテルのベーカリーで焼き上げる香り高い特製ブレッドや、甘酒ラテなど和と洋を融合させたオリジナルドリンクに好評を頂いている同店が、色鮮やかなランチ商品やスペシャルドリンクを月替りでお届けします。木の温もりあふれる店内や春の日差しが心地いいテラス席で心ゆくまでお楽しみ下さい。



### GGCó.Original Tortilla(ジージーコー オリジナル トルティーヤ)

色鮮やかな野菜や具材をふんだんに用いてトルティーヤ生地でラッピングしてお届けするランチタイム限定商品。レタス、オニオン、トマト、チーズをベースに、メインと

ソースは月替りでご提供します。ヘルシーなのにボリューム満点でビジネスランチにぴったりの一品です。

【料金】 500 円

【MENU】 月替りメニュー内容

3月：グリルチキン/スイートチリソース

4月：フィッシュフリット/タルタルソース

5月：ビーフソテー/バーベキューソース

【時間】 11:30-14:00 (ランチタイム限定)

### **Spring Special Drinks**(春のスペシャルドリンク)

GGCo.が月替りでお届けする春のスペシャルドリンク。大きめのカップでご提供する和と洋が融合したホットドリンクは少し贅沢なリラックスタイムへと誘います。春の温かい日差しが差し込む店内や春風が心地いいテラス席でご堪能下さい。



【MENU】

(写真左) **3月：ロイヤルハニールイボス** 440 円

ルイボスとハニーブッシュティーの濃厚かつさわやかな口当たりが特徴のノンカフェインロイヤルミルクティー。厳選した国産はちみつを使用し妊婦の方にも安心してお召し上がり頂けます。

(写真右) **4月：黒胡麻黒蜜ラテ** 440 円

美肌や貧血対策など女性にうれしい栄養素がたっぷり含まれた黒胡麻を使用し、胡麻の香りと黒蜜のコク深さが引き立つラテです。

(写真中央) **5月：抹茶黒蜜ラテ** 440 円

ほのかな苦味と甘さが絶妙なバランスの抹茶に優しい甘さの黒蜜を合わせた、新緑の美しさを表現した一品です。

※表示料金には別途消費税を加算させていただきます。

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

《お問合せ先》

カフェ&ベーカリー GGC。 TEL 03-3516-9555

<http://www.cytokyo.com/restaurant/menuggco.html>

平日 : 7:30 ~ 20:00

土曜日 : 10:00 ~ 18:00

日祝 : 定休

木の温もりが感じられるガラス張りの明るい空間に、バラエティ豊かなブレッド、カフェメニューをご用意。イタリア製「LA MARZOCCO(ラマルゾッコ)」で作る香り高い上質なエスプレッソはじめコーヒーメニューが好評。平日夜や日・祝日はウエディング2次会、セミナー等グループ貸切プランもございます。全80席(ホール44席、テラス36席)



コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

1,000軒以上のホテルを展開する世界有数規模のブランド「コートヤード・バイ・マリオット」として2014年4月に開業。スタイリッシュなインテリアと快適なサービス、東京駅から徒歩4分、京橋駅から徒歩1分のロケーションで、ビジネス・レジャー共にスマートにリフレッシュしていただけるサービスを提供しています。



【「コートヤード・バイ・マリオット」について】

リフレッシュの空間を提供する「コートヤード・バイ・マリオット」はオンライン接続環境を整え、お客様自身が滞在のスタイルを自ら選んでコントロールできるようなサービスを提供しています。マリオット・インターナショナルの他のどのブランドよりも多い40か国、1,000以上の都市に展開しています。

【報道関係者様からのお問合せ先】

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション マーケティング 黒田、中村

電話 : 03-5488-3913 FAX : 03-5488-3903 / E-mail : [press@cytokyo.com](mailto:press@cytokyo.com)