

Press Release

2018年4月12日

東京 Marriott ホテル
アーリー サマー スイーツ ブレッド
Early Summer Sweets & Bread

“eternal bond=永遠の絆”をテーマにした
スイーツ&ブレッドなどを販売

場所：ペストリー&ベーカリー GGCo.

期間：2018年5月1日（火）～6月30日（土）

東京 Marriott ホテル(東京都品川区 総支配人:飯田雄介)では、2018年5月1日（火）～6月30日（土）までの期間、初夏を彩るスイーツやブレッドをホテル1階「ペストリー&ベーカリー GGCo. (ジージーコー)」にて販売します。ジューンブライドをイメージした華やかで上品なスイーツや、結ぶ“絆”を表した京都宇治抹茶のブレッドなど、“eternal bond=永遠の絆”をテーマにした品が店頭に登場。そのほかにもチェリーをふんだんに使ったデニッシュや抹茶が香るムースといった、新緑がまぶしい爽やかな季節にぴったりのアイテムをお届けします。



(左上) Wチェリー デニッシュ、(右ト) 結び
(左下) アムール、(右下) 和み

Sweets



◇ アムール ¥500

“幸せのジュンブライド”をイメージした、バラが香り立つ華やかなスイーツです。白ワインでコンポートしたライチをムースに閉じ込め、ひとくち食べると果実のジューシーな味わいが口の中に広がります。バラの香りとライチの甘みが際立つ上品なスイーツをどうぞ。



◇ 和み ¥500

味わい深い濃密な抹茶ムースと、黒豆を混ぜ込んで焼いた抹茶のブラウニー生地、みずみずしい豆乳の杏仁豆腐を重ねた“和スイーツ”。それぞれの食感のハーモニーも軽やかな、新緑の季節にお楽しみいただきたいひと品です。

Bread



◇ 結び ¥280

“絆を結ぶ”。風味豊かな京都宇治抹茶を練り込んだ生地を結び目のようにあしらいました。香り高く口当たりも滑らかなボルディエバターと優しい甘さのこしあん、もちもちとした食感も楽しい求肥を、生地で包みこみました。抹茶の香りが爽やかな“初夏”を感じさせる逸品です。



◇ Wチェリー デニッシュ ¥330

甘酢っぱいダークチェリーとグリオットチェリーのコンポートをサクサクのデニッシュにトッピングしました。チェリーのブランデー「キルシュ」を香らせ、ヨーグルトクリームをアクセントにしたひと品。香ばしいデニッシュとジューシーなチェリーの絶妙な組み合わせをご堪能ください。

《お問い合わせ先》 パストリー&ベーカリーGGCo.
OPEN: 10:00~20:00 TEL: 03-5488-3929
Email: info@tokyo-marriott.com
HP: <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/ggco/>
※表示料金は税込価格となります。

マリオットホテルについて

世界 61 以上の国々において 500 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、次世代の旅行者にきらめくような旅の体験を提供するべく、あらゆる面でお客様の滞在を進化させています。仕事とプライベートを融合する傾向にある世界中の旅行者とより結びつきを強くするために、モバイルでの存在感を強化しています。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。マリオット・ホテルは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワード (ザ・リッツ・カールトン・リワードを含む) に参加しており、会員の方は、members.marriott.com でスターウッドプリファードゲスト (SPG) とアカウントがリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行が可能です。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。

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 小幡・黒田

E-mail: press@tokyo-marriott.com

東京都品川区北品川 4-7-36 電話:03-5488-3913 FAX:03-5488-3903