

NEWS

2019年7月26日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション Cafe & Bakery GGCo.

和栗とコーヒーのマリアージュ

ヮ グ リ ラ テ コーヒー ゼリー " WAGURI Latte & Coffee Jelly"を新発売

2019年9月2日(月)~2019年11月30日(土)



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:河本 浩)では、2019年9月2日(月)~2019年11月30日(土)まで、ホテル1Fのカフェアンドベーカリー GGCo. (ジージーコー)にて、「WAĞURI Latte & Coffee Jelly」を新発売いたします。秋の味覚、和栗の上品な甘みと香り高いエスプレッソのマリアージュをお楽しみください。今回は、好評のドリンクの他に、GGCo.スペシャリティコーヒー豆を使用したコーヒーゼリーを新たにラインナップに加えました。秋めく中央通りをながめながら、仕事の合間や午後のティータイムに、ほっと癒されるひと時をお過ごしください。



WAGURI Latte (HOT/ICED)

横浜の「テラコーヒー&ロースター」*のコーヒー豆をイタリアの老舗エスプレッソマシン「LA MARZOCCO(ラマルゾッコ)」で抽出したこだわりのカフェラテに、和栗のなめらかなペーストとホイップクリームを浮かべました。飲むほどにクリーミーに変化する味を楽しめる一杯です。深まる秋への移ろいに合わせて、アイスとホットをお選びいただけます。

料金: 530円

WAGURI Coffee Jelly

GGCo.自慢のコーヒーを使用したコーヒーゼリーは、お客様からのリクエストで誕生したメニューです。しっかりとした食感に仕上げたゼリーに、和栗ペーストとホイップクリーム、そして大粒の和栗甘露煮をトッピングしました。コーヒーのほろ苦さと、栗のやさしい甘みが絶妙な秋味スイーツです。

料金: 550円

*テラコーヒー&ロースターについて



TERA COFFEE and ROASTER

カフェ&ベーカリージージーコーで提供するドリンクメニューには、横浜のコーヒーショップ「テラコーヒー&ロースター」から焙煎後 48 時間以内に届く新鮮なコーヒー豆を使用しています。"いいコーヒーは、いい豆から。"のコンセプトのもと、世界各地の農園に足を運び、生産者と向き合って選び抜かれた豆を、それぞれの豆の魅力を最大限に引き出す焙煎方法で毎日こつこつ丁寧にロースト。こだわりの詰まった上質な一杯をお試しください。

Cafe & Bakery GGCo.

営業時間 平日 $7:30\sim 20:00$ (19:30 L.O.) 土曜日 $10:00\sim 18:00$ (17:30 L.O.) 日・祝日 定休日 ※年末年始はお問合せください。

※表示料金に特に表記がないものは、消費税別の価格となります。 ※記載メニュー内容は、予告なく変更になる場合がございます。 ※写真は全てイメージです。



コートヤード・バイ・マリオットについて

世界 50 以上の国と地域に 1,100 軒以上のホテルを展開するコートヤード・バイ・マリオットは、ゲストにバランスのとれた環境と存分にリフレッシュできるステイをご提供いたします。常にインターネットにつながる環境は生産性が高く、行き届いたサービスとデザインで、幅広いゲストのニーズにお応えします。詳しい情報は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、Facebook や Twitter、Instagram(@CourtyardHotels)でも情報を発信しております。コートヤードは、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト(SPG)に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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。

【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 マーケティング部 担当:北口

電話:03-3516-9600 FAX:03-3516-9699 / E-mail:kenji.kitaguchi@cytokyo.com