

## PRESS RELEASE

### 東京マリオットホテル

マリオットレッドに染まる聖夜のひとときを  
ザ レッド ギフト クリスマス ケーキ ブレッド  
“The RED GIFT” Christmas Cake & Bread 2022

ご予約期間：2022年10月1日(土)～12月15日(木)

お渡し期間：2022年12月17日(土)～12月25日(日)

ベストリー ベーカリー ジェーコー  
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：山下誠）では、今冬大切な方とのひと時に華やき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。

2022年の東京マリオットホテルのクリスマステーマは「<sup>ギフト</sup>GIFT」。ホテルからのおもてなしを通して、ご家族や大切な方と過ごすクリスマスがあたたかく愛情と歡びに満ち溢れるひとときを過ごしていただきたいという願いを込めました。マリオットのブランドカラー・レッドをキーカラーとしたアイテムを揃え、クリスマスケーキではサンタクロースへの願い事を秘めた手紙を模った「<sup>レター</sup>Letter」や、パティシエが1枚1枚手作りで丁寧に仕上げたバラの花びらを模したチョコレートをデコレーションした「<sup>ローズ</sup>Rose」をご用意。また、当ホテル初となるヴィーガンのクリスマスケーキも揃えています。その他毎年ご好評いただいている定番のシュトーレンやパネトーネ、集いのひとときにぴったりなビッグサイズのデンマークのクリスマス伝統菓子・カイングラなど、クリスマスブレッドも個性豊かな品々が並びます。

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、歡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

ローズ

### ◆Rose ¥10,000

[高さ12cm 直径15cm] \*限定10個

パティシエが1枚1枚手作りで丁寧に仕上げたバラの花びらを模したチョコレートをデコレーションした華やかなケーキ。チョコレートの生地とほんのり酸味を効かせたフランボワーズ、バラのクリームの層を重ね、センターにはバラのジュレをしのばせました。見た目も味わいもバラを感じられる、高貴な逸品です。



レター

### ◆Letter ¥6,500

[高さ10cm 直径14cm]

深紅が印象的ないちご風味のチョコレートムースに、コクのある濃厚なピスタチオガナッシュを合わせたタルト。いちご・ピスタチオ・チョコレートの織りなす味わいのハーモニーをお楽しみいただけます。トップにあしらったチョコレートは、サンタクロースへの願い事を秘めた手紙をイメージ。パティシエの遊び心が垣間見える一品です。



ブッシュドノエル レッド

### ◆Bûche de Noël "Red" ¥6,000

[高さ8cm 幅6cm 長さ23cm]

クリスマスケーキの定番・ブッシュドノエルを鮮やかなレッドに仕立てました。竹炭を使用した真っ黒な生地で淡いピンクのルビーチョコレートクリームとリンゴのブリュレを包み込んだ、フルーティーさと優しい甘みが広がる一品です。



ヴィーガン ショートケーキ

### ◆Vegan Shortcake ¥5,900

[高さ8cm 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に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凝縮された一品です。



マリオット クリスマス ショートケーキ

◆Marriott Christmas Shortcake 〈大〉 ¥5,500 〈小〉 ¥4,000

[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、ブラック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。



## Christmas Bread クリスマスブレッド

◆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。



◆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。



◆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。上品な抹茶の生地には、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。



### ◆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。



### ◆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。



## 【クリスマスケーキ & ブレッド 2022 概要】

### ■クリスマスケーキ【ご予約制】

ご予約期間：2022年10月1日(土)～12月15日(木)

お渡し期間：2022年12月17日(土)～12月25日(日)

お渡し時間：10:00～20:00

- ◆レター ¥6,500
- ◆ブッシュドノエル”レッド” ¥6,000
- ◆ローズ ¥10,000 (限定 10 個)
- ◆ヴィーガンショートケーキ ¥5,900
- ◆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) ¥4,000

### ■クリスマスブレッド

販売期間：【シュトーレン3種】2022年11月1日(火)～12月25日(日)

【パネトーネ・カイングラ】2022年12月1日(木)～12月25日(日)

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

※「ローズ」「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」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。

※画像はイメージのため変更になる場合がございます。

### 《ご予約・お問い合わせ先》

東京マリオットホテル Pastry & Bakery GGCo.

TEL：03-5488-3929 URL：<https://ggco.tokyomarriotthotel.com/>

#### ■新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

東京マリオットホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

##### 【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

##### 【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

##### 【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテル WEB サイトをご覧ください。 <https://www.tokyo-marriott.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、590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](http://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](http://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 高久・南條

E-mail : [press@tokyo-marriott.com](mailto:press@tokyo-marriott.com)

東京都品川区北品川 4-7-36 電話 : 03-5488-3913