

東京マリオットホテル

「第29回ルクサルド・グラン・プレミオ」優勝記念プチガトー

“<sup>マルコ</sup>Marco” “<sup>フローリアン</sup>Florian”を期間限定で発売

期間：2022年11月1日(火)～12月31日(土)

場所：<sup>ペストリー & ベーカリー ジェージュコー</sup>Pastry & Bakery GCo. (ホテル1階)



(左から) Marco・Florian 各イメージ

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、2022年9月に開催された洋菓子コンクール「第29回ルクサルド・グラン・プレミオ」に参加したペストリースタッフ・小林<sup>あきひろ</sup>旺広の優勝を記念し、受賞作品のプチガトー「<sup>マルコ</sup>Marco」「<sup>フローリアン</sup>Florian」の2点を2022年11月1日(火)～12月31日(土)にホテル<sup>ペストリー & ベーカリー ジェージュコー</sup>1階「Pastry & Bakery GCo.」にて期間限定で販売いたします。

「ルクサルド・グラン・プレミオ」はタイムトライアル方式の洋菓子コンクールとしては最も歴史ある大会。今回第29回大会では、多くの応募者の中から書類審査を経て5名による決勝大会が行われました。決勝大会では「ヴェネツィア」をテーマにルクサルド社のマラスキーノとエスプレッソリキュールを使った2種類のプチガトーとピースモンテを4時間という制限内で作り、美味しさ、洋酒と素材のバランス、表現力、および作業に対する評価の、総合得点で順位が決定します。小林は今回4度目のエントリーで念願の優勝を果たしました。

くちどけ柔らかなムースの「Marco」は底生地に忍ばせたライムの香りで爽やかさを感じる風味へ、苦みの効いた「Florian」は中に忍ばせた香ばしいピーカンナッツがエスプレッソの香りを引き立て、それぞれの個性が光る一品に仕上がりました。

東京マリオットホテル新進気鋭のパティシエによる、新しい時代の息吹を感じられる渾身のプチガトーをぜひお楽しみください。

## ■ <sup>マルコ</sup>「Marco」について

「ルクサルド マラスキーノ」の風味が広がる、くちどけ柔らかなムースです。リキュール由来の甘くすっきりとした香りのムースに、底生地に忍ばせたライムの香りが合わさることで爽やかさを感じる風味へと様変わり。また、ムースで包まれたフルーティーで甘酸っぱいアプリコットジュレが味わいにアクセントと変化をもたらし、飽きの来ないおいしさを追求した一品です。

## ■ <sup>フローリアン</sup>「Florian」について

「ルクサルド エスプレッソ リキュール」をパティガトーのすべてのパーツに使用し、エスプレッソの苦みや爽やかな後味などリキュールの様々な特徴を感じられるパティシエ・小林のこだわりが凝縮された一品。リキュールを染み込ませたスポンジの上にほろ苦いカフェブリュレとエスプレッソの香りが効いた瑞々しいジュレをのせ、軽やかに仕上げたムースショコラで包み込みました。中に忍ばせた香ばしいピーカンナッツがエスプレッソの香りを引き立て、大人の味わいをお楽しみいただけます。

### 「Marco」「Florian」概要

期間：2022年11月1日(火)～12月31日(土)

価格：各 750 円

時間：10:00～20:00

場所：Pastry & Bakery GGCo.

※提供内容は変更になる場合があります。

※表示料金には、消費税が含まれています。

### <sup>こばやし あきひろ</sup>小林 旺広 ※写真右

埼玉県出身。2019年東京マリオットホテルに入社。パストリー&ベーカリー GGCo.の若手パストリースタッフの筆頭として常に新しいアイデアを提案する。コンクールにも積極的に参加しており、2021年に第1回グランマルニエ杯優勝を飾るほか数々の受賞歴を誇る。



#### <お問合せ先>

東京マリオットホテル Pastry & Bakery GGCo.

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

#### ■ホテルにおける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
- ・フロントカウンター等に飛沫発散防止のため透明な間仕切りを設置
- ・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

##### 【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
- ・手洗い、うがい、咳エチケットの励行

**【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

詳細はホテル公式 WEB サイトをご覧ください。 <https://www.tokyo-marriott.com/ourcommitment/>

**マリオット・ホテルについて**

世界60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](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の詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](http://MarriottBonvoy.marriott.com)ををご覧ください。

---

**【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

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