

都内に4店舗を展開するアーバンテイストなカフェ「ジージーコー」

## 抹茶づくし

八十八夜にちなみ、抹茶をふんだんに使ったブレッドとドリンク



森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社（本社所在地：東京都品川区、代表取締役社長：伊達美和子）が運営する、都内のホテル等で4店舗を展開しているカフェ「GGCo.（ジージーコー）」は、2023年4月24日(月)より春の抹茶商品の販売を開始します。

「GGCo.」は、こだわりの深煎り豆を丁寧にドリップするコーヒーが自慢のカフェ。季節やトレンドをドリンクやブレッド等で表現したメニューコンセプト「カフェ de 歳時記」を展開し、目にも舌にも美味しい商品を提供しています。

2023年春後半のコンセプトは「抹茶づくし」。

今年の八十八夜は5月2日。八十八夜は言わずと知れた新茶の芽を摘み始める日で目安としても広く知られています。GGCo.では、お茶が美味しくなる季節をお茶の深い緑色に彩られたドリンクとブレッドで表現しました。

ブレッドは、抹茶デニッシュに、餡を加えたなめらかなマスカルポーネを合わせた「抹茶ティラミスデニッシュ」と、濃厚な抹茶餡を生地に巻き込んだ「抹茶と3色豆のミニブレッド小豆ブレッド」  
ドリンクは、お米のやさしい甘みが口の中に広がる甘酒をベースにした「抹茶あずきの甘酒ラテ」です。

GGCo.のブレッドとドリンクを囲んで、抹茶づくしのティータイムをお過ごしください。

#### ◆ 商品紹介 \*左から順に



#### 「抹茶ティラミスデニッシュ」 350 円

抹茶を加えたクリーム・ダイヤモンドと大納言を生地で包み込み、薄くパリパリとした食感のデニッシュ生地をのせて焼き上げました。餡を加えた芳醇なマスカルポーネクリームを後入れしています。

#### 「抹茶と3色豆のミニブレッド」 330 円

抹茶餡を巻き込んだブレッドは生地のコントラストが美しい一品。さらに、うぐいす豆・小豆・大手亡の3色豆をトッピングし、深い抹茶の味わいに和テイストの甘みを添えています。

#### 「抹茶あずきの甘酒ラテ」ホットアイスともに 530 円

カップの底に入れた粒餡に、米麴のやさしい甘みの甘酒とスチームミルク、1杯ずつ点てた抹茶をそっと注いだ、和菓子を連想させるドリンク。ラテに浮かべた抹茶の香りと苦みもアクセントです。

#### ◆ 「カフェ de 歳時記」 抹茶づくし 商品概要

- ・ 販売期間 : 2023年4月24日(月) から5月31日(水)まで
- ・ 取扱店舗 : <店舗情報> 記載の全4店舗
- \* Pastry & Bakery GGCo. 東京マリオットホテルではドリンクを扱いません

#### ◆ GGCo. (ジージーコー)とは

日常の何気ないシーンの傍らに、上質なコーヒーと香り高いパン、こぼれる笑顔。どの瞬間も心を躍らせポジティブに過ごしていただきたい…そんな思いをブランドカラーのオレンジに込めました。

豆のクオリティや焙煎法にこだわった淹れたてコーヒー、マンスリーコンセプト「カフェ de 歳時記」で展開される季節のドリンクやブレッド。アーバンテイストなインテリアで毎日通いたくなるカフェです。

\* WEB サイト : <https://www.mt-restaurant.com/ggco/>

## ◆ 店舗情報

\*新型コロナウイルス感染症感染拡大防止のため、営業時間・席数等を一部変更しております。

## Café &amp; Deli GGCo. 城山



所在地：東京都港区虎ノ門 4-3-1

城山トラストタワー1F

営業時間\*：8:00～15:00 ※定休日：土日祝日

席数\*：100

## Pastry &amp; Bakery GGCo. 東京マリオットホテル



所在地：東京都品川区北品川 4-7-36

東京マリオットホテル 1F

営業時間\*：10:00～20:00 ※定休日：なし

席数\*：イートインエリアなし

## Café &amp; Bakery GGCo.

## コートヤード・バイ・マリオット東京ステーション



所在地：東京都中央区京橋 2-1-3

コートヤード・バイ・マリオット

東京ステーション 1F

営業時間\*：8:00～18:00 ※定休日：土日祝日

席数\*：80

## Café &amp; Bakery GGCo. 神谷町

## (東京ワールドゲート)



所在地：東京都港区虎ノ門 4-1-1

神谷町トラストタワー1F

営業時間\*：8:00～15:00 ※定休日：土日祝日

席数\*：61

## 【新型コロナウイルス感染拡大防止の取り組みについて】

森トラスト・ホテルズ&リゾートでは、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」のガイドラインを遵守しホテル・飲食店の運営を行っております。

- ・ 入店人数制限やテーブル間隔を広げた混雑緩和や、入口等での消毒の実施
- ・ 共通接触物の減少と利用時の消毒の徹底、従業員のマスク着用 など

詳細は、「森トラスト・ホテルズ&リゾート」WEB サイトをご覧ください

<https://www.mt-hr.com/press/pdf/guideline.pdf>

本件に関する  
報道機関の皆様からの  
お問い合わせ

森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社  
マーケティング&コミュニケーション担当：深町  
電話：03-6409-2805 Eメール：[fukamachi-m@mt-hr.com](mailto:fukamachi-m@mt-hr.com)