

PRESS RELEASE

東京マリオットホテル

マリオットレッドで華々しく祝う聖夜のひととき

Christmas Cake & Bread 2023

ご予約期間：2023年10月1日(日)～12月15日(金)

お渡し期間：2023年12月17日(日)～12月25日(月)

ペストリー ベーカリー ジェージュコー
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：佐藤 巨輔）では、今冬大切な方とのひとときに華や
ぎを添えるクリスマスケーキ&ブレッドを、ホテル1階「ペストリー ベーカリー ジェージュコーPastry & Bakery GGCo.」にて発売いたします。

ご家族や大切な方と過ごすクリスマスがあたたかい愛情と歓びに満ち溢れるひとときになって欲しいと
いう願いを込めて、マリオットのブランドカラーであるレッドをキーカラーに採用し、テーブルを華や
かに彩るクリスマスケーキを幅広く揃えました。昨年受付開始日に即日完売した「ローズRose」は、クリーム
にシャンパンやビントゥバーのチョコレートがふんだんに使用され、よりラグジュアリーな装いで再
登場。また艶めくグラサージュと質感の異なるチョコピストレの異なる2種の赤をまとった「ノエルNoël」や、
定番とヴィーガンタイプのショートケーキ2種など昨年好評だった商品に加え、新たにクリスマスリー
スに見立てたパリ・ブレストを加えた全5種のクリスマスケーキをラインナップ。クリスマスシーンを
さらに盛り上げるクリスマスブレッドからは、シュトーレンやパネトーネ、ビッグサイズが印象的なデ
ンマークのクリスマス伝統菓子・カイングラといった全5種の個性豊かなアイテムも並びます。

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、歓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

ご予約期間：2023年10月1日(日)～12月15日(金)

お渡し期間：2023年12月17日(日)～12月25日(月)

販売場所：Pastry & Bakery GGCo.

ローズ

◆Rose ショコラルージュ ¥15,000

[高さ14cm 直径16cm] ＊限定15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ったチョコレートをデコレーション。チョコレートの生地に、ドンペリニヨンとパプアニューギニア産バニラを合わせたクリーム、バラのジュレ、自家製ハイカカオチョコレートのガナッシュクリームを重ね、見た目も味わいも高貴さを感じられるケーキに仕上げました。



Rose ショコラルージュ イメージ

ノエル

◆Noël ピスターシュルージュ ¥6,500

[高さ10cm 幅7cm 長さ24cm]

濃厚なピスタチオのブリュレを、バランスの良い甘味と酸味が特長的な福岡県産苺「あまおう」のムースで閉じ込めた真っ赤なブッシュドノエル。艶やかなグラサージュとマットなピストレを表面にまといわせ、異なる深紅の美しい表情とパティシエの遊び心が垣間見えるユニークな逸品です。



Noël ピスターシュルージュ イメージ

クリスマスリース

◆Christmas Wreath パリ・ブレスト ¥6,000

[高さ10cm 直径14cm]

フランスの伝統的な焼き菓子のパリ・ブレストを、赤いクリームと苺が目目を惹くクリスマスリースに見立ててご用意。自家製のプラリネクリームとマダガスカル産バニラのカスタードクリームが入ったプチシューを中に忍ばせ、リング状のシュー生地にドライエディブルフラワーやナッツ・苺を飾り華やかに仕上げました。



Christmas Wreath パリ・ブレスト イメージ

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がありがちなパサつきやクリームのもつれ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。



Vegan Shortcake イメージ

マリオット クリスマス ショートケーキ

◆Marriott Christmas Shortcake 〈大〉 ¥5,500 〈小〉 ¥4,200

[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、グロゼイユ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。



Marriott Christmas Shortcake イメージ

Christmas Bread クリスマスブレッド

販売期間（店頭）：【シュトーレン3種】2023年11月1日(水)～12月25日(月)

【パネトーネ・カイングラ】2023年12月1日(金)～12月25日(月)

販売場所：Pastry & Bakery GGCo.

◆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。



オリジナルシュトーレン<大> イメージ

◆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。



ダークシュトーレン<大> イメージ

◆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、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。



抹茶シュトーレン<大> イメージ

◆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。



パネトーネ イメージ

◆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。



カイングラ イメージ

【クリスマスケーキ&ブレッド 2023 概要】

■クリスマスケーキ【ご予約制】

ご予約期間：2023年10月1日(日)～12月15日(金)

お渡し期間：2023年12月17日(日)～12月25日(月)

お渡し時間：10:00～20:00

◆Rose ¥15,000 (限定 15 個)

◆Noël ¥6,500

◆クリスマスリース ¥6,000

◆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) ¥4,200

■クリスマスブレッド

販売期間：【シュトーレン 3種】2023年11月1日(水)～12月25日(月)

【パネトーネ・カイングラ】2023年12月1日(金)～12月25日(月)

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

※「Rose」「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」「カイングラ」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。

《ご予約・お問い合わせ先》 Pastry & Bakery GGCo.

OPEN：10:00～20:00※営業時間は変更になる場合があります。

TEL：03-5488-3929

MAIL：info@tokyo-marriott.com

URL：<https://ggco.tokiomarriotthotel.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、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、ゲストがリラクセスし、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：高井・南條

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