

Press Release

2018年2月23日

東京マリオットホテル
フレグラント スプリング スイーツ ブレッド
Fragrant Spring Sweets & Bread

爽やかな春の訪れを感じる
心華やぐスイーツ&ブレッドを販売

場所：ペストリー&ベーカリー GGCo.

期間：2018年3月1日（木）～4月30日（月・祝）

東京マリオットホテル(東京都品川区 総支配人:飯田雄介)では、2018年3月1日（木）～4月30日（月・祝）までの期間、春を彩る華やかなスイーツやブレッドをホテル1階「ペストリー&ベーカリー GGCo. (ジージーコー)」にて販売します。エディブルフラワーを飾り、桜やカモミールといった花々が香る色鮮やかなムース、ジューシーな苺デニッシュ、春野菜をふんだんに使用したブレッドなど、爽やかな“春の香り”を感じる逸品をお届けします。



(左) 苺のデニッシュ、(右) エディブルフラワーと苺のムース

Sweets



◇ エディブルフラワーと苺のムース ¥500

エディブルフラワーを飾った可愛いスイーツです。エルダーフラワーやカモミール、桜が香るジュレに花びらを閉じ込め、ラベンダーと苺のムースに合わせました。口いっぱいには花の香りがふんわりと広がり、春の華やぎを感じる逸品です。



◇ ジャルダン ¥500

温かな色に染まる爽やかな春の庭園をイメージした、甘酸っぱいキウイのレアチーズムースとシトラスクリームスイーツ。ココナッツムースのさくさくとした食感をアクセントに、上品な甘さの大人テイストに仕上げました。

Bread



◇ 苺のデニッシュ ¥330

さくさくの生地にカスタードとホワイトチョコレートの濃厚なクリームを合わせ、苺をトッピングした華やかなブレッド。苺のジューシーな味わいとデニッシュの香ばしさが際立ちます。手軽なワンハンドブレッドをお花見やお散歩のお供にどうぞ。



◇ タルティーヌ ¥380

菜の花や姫竹など旬の野菜、彩りも鮮やかなパプリカやアスパラなどをグリルしてトッピングした、春ならではの一品です。とろけるカマンベールチーズの濃厚な風味と、グリル野菜の甘く香ばしい味わいのコラボレーションをお楽しみください。

《お問い合わせ先》 パストリー&ベーカリーGGCo.
OPEN : 10:00~20:00 TEL : 03-5488-3929
Email: info@tokyo-marriott.com
HP: <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/ggco/>
※表示料金は税込価格となります。

マリオットホテルについて

マリオットホテルは、世界約 50 カ国に 500 軒のホテルとリゾートを展開しており、ご滞在のあらゆる面で旅を進化させ、次世代の旅人にきらめく旅を提供します。モバイルを駆使し仕事と遊びをブレンドするグローバルな旅行者にシフトしながら、グレートルーム・ロビー、モバイル・ゲスト・サービスなどの、スタイルとデザイン、テクノロジーを進化させたイノベーションで業界をリードしています。全てのマリオットホテルはフリークエント・トラベラーの賞を受賞したマリオット・リワードに参加しています。メンバーは宿泊に使った金額でホテルのポイントや、航空会社のマイルを獲得することができます。詳しい情報は、<http://www.MarriottHotels.com> でご確認いただくか、Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter (Twitter.com/Marriott, @Marriott)にご参加ください。

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 小幡・黒田

E-mail: press@tokyo-marriott.com

東京都品川区北品川 4-7-36 電話: 03-5488-3913 FAX: 03-5488-3903