

2019年2月22日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション
Cafe & Bakery GGCo.

「桜」と「抹茶」の春限定デザートドリンク
サ ク ラ ア ン ド ワ カ バ
“Sakura and Wakaba”を発売

2019年3月1日（金）～2019年5月31日（木）



コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション（東京都中央区、支配人：下重和之）では、2019年3月1日（金）～2019年5月31日（金）まで、ホテル1Fの^{カフェアンドベーカリージーコー}Cafe & Bakery GGCo.にて、芽吹きの春をイメージした、Sakura（販売期間：3月1日～4月13日）とWakaba（販売期間：4月15日～5月31日）2種類のデザートドリンクを発売いたします。GGCo.の中央通りに面した開放的なお店で、これから始まる新しい季節に心躍らせるカフェタイムをお楽しみください。



サクラ Sakura

春の訪れを感じさせるパステルピンクのかわいらしい「SAKURA」は、GGCo.こだわりのコーヒー豆*を使用したゼリーにイチゴミルクを注ぎ、ホイップクリームと桜シロップをトッピングしました。コーヒーの芳ばしさと桜の甘い香りがふんわり漂う一杯です。

期間：3月1日～4月13日

料金：480円

ワカバ Wakaba

一杯ずつ丁寧に点てた抹茶をソーダで割り、優しい甘みのピーチシロップを加えた和風ソーダ。底のつぶつぶの果肉入りのキウイゼリーをミックスしながらお召し上がりください。テラス席で春の風を感じながら、野点の気分も楽しめるデザートドリンクです。

期間：4月15日～5月31日

料金：480円



*テラコーヒー&ロースターについて



カフェ&ベーカリージージコーで提供するドリンクメニューには、横浜のコーヒーショップ「テラコーヒー&ロースター」から焙煎後48時間以内に届く新鮮なコーヒー豆を使用しています。“いいコーヒーは、いい豆から。”のコンセプトのもと、世界各地の農園に足を運び、生産者と向き合って選び抜かれた豆を、毎日丁寧にロースト。ジージコーでは、そんなオーナーのこだわりの詰まった豆で入れたコーヒーをアレンジしたオリジナルメニューをシーズンごとにお届けしております。

カフェアンドベーカリージージコー Cafe & Bakery GGCo.

営業時間 平日 7:30～20:00 (19:30 L.O.)

土曜日 10:00～18:00 (17:30 L.O.)

日・祝日 定休日 ※年末年始はお問合せください。

※表示料金に特に表記がないものは、消費税別の価格となります。

※記載メニュー内容は、予告なく変更になる場合がございます。

※写真は全てイメージです。



コートヤード・バイ・マリオットについて

世界 50 以上の国と地域に 1,100 軒以上のホテルを展開するコートヤード・バイ・マリオットは、ゲストにバランスのとれた環境と存分にリフレッシュできるステイをご提供いたします。常にインターネットにつながる環境は生産性が高く、行き届いたサービスとデザインで、幅広いゲストのニーズにお応えします。詳しい情報は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、Facebook や Twitter、Instagram (@CourtyardHotels) でも情報を発信しております。コートヤードは、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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。

【報道関係者様からのお問合せ先】

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション マーケティング部 担当：北口
電話：03-3516-9600 FAX：03-3516-9699 / E-mail：kenji.kitaguchi@cytokyo.com