

Press Release

2020年10月1日

東京マリオットホテル

厳選食材を贅沢に使用

プレミアムな食パン2種を発売

期間：2020年10月5日（月）より通年販売

場所：ペストリー&ベーカリーGGCo.

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2020年10月5日（月）より、厳選された食材をふんだんに使用したプレミアムな食パン2種を、ホテル1階「ペストリー&ベーカリーGGCo.（ジージーコー）」にて発売いたします。深いコクと香り高いフランス産ラヴィエットバターを贅沢に使用し、バターの香ばしい風味が広がる「プレミアムデニッシュ食パン」と、ほんのりとした甘さが特徴の北海道産小麦「春よ恋」に、和三盆や北海道産生クリームなどを合わせた、味わい深い「プレミアム食パン」をご用意しました。食パンそのものの味わいや、ふんわりとした口当たりを焼かずに味わう“生食パン”として、お召し上がりいただけます。ホテルメイドのパンで贅沢なひとときをお楽しみください。



（左から）プレミアム食パン、プレミアムデニッシュ食パン



◆プレミアム デニッシュ 食パン ¥750

深いコクと香りをもつフランス産ラヴィエットバターと、滋味豊かな味わいが特徴の大分県産「蘭王たまご」をふんだんに使用しました。デニッシュ生地になつぷりと練りこんだバターの香ばしい風味と、小麦本来の旨みをしっかり感じていただける贅沢な食パンです。何もつけずに食パンそのものの味わいをご堪能ください。



◆プレミアム 食パン ¥550

北海道産小麦「春よ恋」に和三盆の上品な甘さと、生クリームと練乳の濃厚でまろやかなコクが加わり、芳醇な味わいの食パンに仕上げました。シンプルにそのままお召し上がりいただくのはもちろん、トーストすると和三盆の風味が引き立ち、外側のサクサクとした食感と内側のもっちりとした口当たりが楽しめます。

期間：2020年10月5日（月）より通年販売

時間：10:00～18:00 ※営業時間は変更となる場合があります。

場所：ペストリー&ベーカリー GCo.

【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、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」に取り組む当社ガイドラインを遵守し、ホテル運営を行っております。

- ・屋外テラス席及び室内レストラン席では席数を減らし、十分なスペースを確保してご利用いただけます。
- ・ご来店時は、検温及び手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。

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/>

<お問い合わせ先> ペストリー&ベーカリー GCo.

OPEN：10:00～18:00 ※営業時間は変更となる場合があります。

TEL：03-5488-3929

Email: info@tokyo-marriott.com

URL: <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/ggco/>

※表示料金は税込価格となります。

※画像はすべてイメージです。

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、550 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 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、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。

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 中村・南條

E-mail : press@tokyo-marriott.com

東京都品川区北品川 4-7-36 電話 : 03-5488-3913