

PRESS RELEASE

2021年9月21日

東京マリオットホテル
きらめく聖夜のひとときを彩る
クリスマスケーキ&ブレッドを発売

ご予約期間：2021年10月1日（金）～12月15日（水）

お渡し期間：2021年12月18日（土）～12月25日（土）

場所：ペストリー&ベーカリー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：山下誠）では、今冬大切な方とのひと時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GGCo.」にて発売いたします。

2021年の東京マリオットホテルのクリスマステーマは「Sparkle^{スパークル}」。これから迎えるクリスマスと新年が明るく輝かしい未来になって欲しいという願いを込めて造り上げたアイテムをご用意しました。クリームチーズとトロピカルフルーツを組み合わせた爽やかなレアチーズケーキや、毎年ご好評をいただいているシュトーレンなど、聖夜を楽しむ品々をお届けします。加えて、当ホテルパティシエ・小林旺広が今夏第1回グランマルニエ杯にて全国109名の応募の中から優勝を飾ったケーキがクリスマスの装いで登場いたします。

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をお楽しみください。

Christmas Cake クリスマスケーキ

ご予約期間：2021年10月1日（金）～12月15日（水）

お渡し期間：2021年12月18日（土）～12月25日（土）

販売場所：ペストリー&ベーカリーGGCo.

◆Fromage Plume ¥5,500

フロマージュプリューム

[高さ15cm×15.5cm]

滑らかなクリームチーズとマンゴーとパッションフルーツを合わせた爽やかな味わいのジュレが織りなす、フルーティーなレアチーズケーキ。聖なる夜に輝かしく舞い降りる天使をイメージした、シルバーのアラザンと純白のチョコレートの羽根（Plume）が印象的です。



◆Noël Chocolat ¥5,500

ノエルショコラ

[高さ13cm×17.5cm]

鮮やかなレッドのマリオットロゴとNoelの文字が目を引き、モダンアートを思わせる一品。まろやかな甘みのバナナと香ばしさただようクルミのヌガーを、濃厚なチョコレートムースで包み込んで仕上げました。



◆Grand Marnier Chocolat Orange ¥8,000

グランマルニエショコラオランジュ

[高さ13cm×17.5cm] ＊限定30個

第1回グランマルニエ杯にて当ホテルパティシエ・小林 旺広が優勝を飾ったアントルメが、聖夜を祝すデコレーションをまとい登場。オレンジリキュールの最高峰といわれるグランマルニエを贅沢に使用し、ビターオレンジの風味とキャラメルミルクチョコレートの塩味と甘みが織りなす絶妙な味わいをご堪能ください。



◆Marriott Christmas Shortcake 〈大〉 ¥5,000 〈小〉 ¥3,500

マリオットクリスマスショートケーキ

[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、ブラックベリー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。



Christmas Bread クリスマスブレッド

販売期間（店頭）：2021年11月1日（月）～12月25日（土）

販売場所：ペストリー＆ベーカリー GGC Co.

◆オリジナルシュトーレン〈大〉 ¥2,500 〈小〉 ¥1,200

[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。



◆ダークシュトーレン〈大〉 ¥2,500 〈小〉 ¥1,200

[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。



◆抹茶シュトーレン〈大〉 ¥2,500 〈小〉 ¥1,200

[大 高さ 7cm×幅 12cm][小 高さ 5cm×幅 10cm]

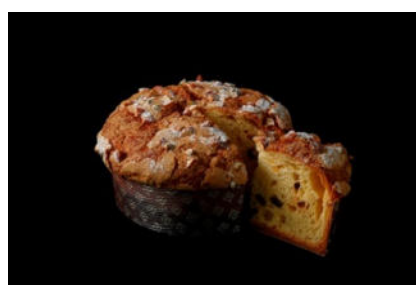
抹茶香る和テイストのシュトーレン。上品な抹茶の生地に、大納言小豆や黒豆、栗をふんだんに練り込みました。しっとりとした生地と栗や黒豆の食感、風味豊かな味わいのコラボレーションをお楽しみいただけます。クリスマスだけの特別なひと品をご家庭でどうぞ。



◆パネトーネ ¥1,500

[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も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。



【クリスマスケーキ&ブレッド 2021 概要】

■クリスマスケーキ【ご予約制】

ご予約期間：2021年10月1日（金）～12月15日（水）

お渡し期間：2021年12月18日（土）～12月25日（土）

お渡し時間：10:00～20:00

- ◆フロマージュブリューム ¥5,500
- ◆ノエルショコラ ¥5,500
- ◆グランマルニエショコラオランジュ ¥8,000（限定30個）
- ◆マリOTTクリスマスショートケーキ（大5号）¥5,000（小4号）¥3,500

■クリスマスブレッド

販売期間：2021年11月1日（月）～12月25日（土）

販売時間：10:00～20:00

- ◆オリジナルシュトーレン（大）¥2,500（小）¥1,200
- ◆ダークシュトーレン（大）¥2,500（小）¥1,200
- ◆抹茶シュトーレン（大）¥2,500（小）¥1,200
- ◆パネトーネ ¥1,500

※「グランマルニエショコラオランジュ」「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」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。

※画像はイメージのため変更になる場合がございます。

《ご予約・お問い合わせ先》

ペストリー&ベーカリー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：<http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/ggco/index.html>

■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、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテル WEB サイトをご覧ください。 <https://www.tokyo-marriott.com/>

マリオット・ホテルについて

世界60以上の国と地域において、580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、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の詳細については、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