

2017年8月7日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション カフェ&ベーカリー GCo.

オータムハーヴェストカフェアットジージーコー

Autumn Harvest CAFE at GCo

ハロウィンを彩るフォトジェニックなホット&コールドドリンクと秋のランチ限定商品

2017年9月1日(金)より提供開始

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、総支配人：飯田雄介）は2017年9月1日（金）より「Autumn Harvest CAFE at GCo.」をテーマに、ホテル1F「カフェ&ベーカリー GCo.」にてシーズナルメニューの提供を開始いたします。ハロウィン気分を高める秋のスペシャルドリンクやランチ限定のホテルデリブレッドと共に季節の移ろいをお楽しみください。



パンプキン & スイートポテト スムージー



Pumpkin & Sweet Potato Smoothie / Latte

(パンプキン&スイートポテト スムージー/ラテ)

鮮やかな紫芋とほっくりした自然な甘さのかぼちゃを使用した2層仕立てのフォトジェニックなスムージー。トッピングのマロンフレーバーティーがアクセントの秋の魅力が凝縮されたドリンクです。ホットドリンク派の方へラテスタイルもご用意。心温まる優しい甘さの一杯を、秋風が心地いいオープンテラスでご堪能ください。

【料金】 550 円

【時間】 定休日（日・祝日）を除く営業時間内



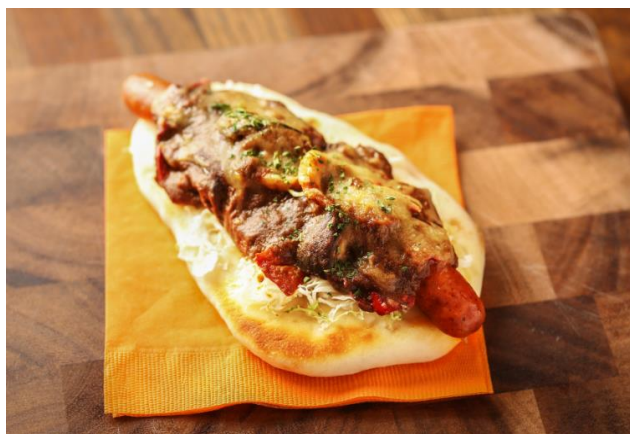
Mushroom & Grilled Vege Curry Nan Dog

(きのことグリル野菜のカレーナンドッグ)

ナン生地の上に旬のきのことシェフ特製グリル野菜のカレーを贅沢にトッピングしたグルメデリブレット。残暑厳しいこの季節にピッタリのランチタイム限定商品です。

【料金】 500 円

【時間】 11:30~14:00 ランチタイム限定



Autumn Cocktail Party Plan

(秋のカクテルパーティープラン)

木の温もりが感じられる開放感ある空間に集うパーティープラン。ホテルメイドのフィンガーフードと豊富なドリンクセレクションが、秋の集いをスタイリッシュに演出いたします。



【料金】 5,000 円/名～ (2 時間フリードリンク付：スパークリング、カクテル等)

【時間】 17:30～20:00 スタート

【人数】 30 名～60 名(立食buffeスタイル) ※詳しくはご相談ください

《お問合せ先》 カフェ&ベーカリー GCo.

TEL 03-3516-9555 <http://www.cytokyo.com/restaurant/menuggco.html>

平日 : 7:30 ~ 20:00

土曜日 : 10:00 ~ 18:00

日・祝 : 定休日

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます

※表示料金には別途消費税を加算させていただきます

✳ 補足資料

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

1,000 軒以上のホテルを展開する世界有数規模のブランド「コートヤード・バイ・マリオット」として2014年4月に開業。スタイリッシュなインテリアと快適なサービス、東京駅から徒歩4分、京橋駅から徒歩1分のロケーションで、ビジネス・レジャー共にスマートにリフレッシュしていただけるサービスを提供しています。



【「コートヤード・バイ・マリオット」について】

リフレッシュの空間を提供する「コートヤード・バイ・マリオット」はオンライン接続環境を整え、お客様自身が滞在のスタイルを自ら選んでコントロールできるようなサービスを提供しています。マリオット・インターナショナルの他のどのブランドよりも多い40か国、1,000以上の都市に展開しています。

【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 黒田、中村

電話 : 03-5488-3913 FAX : 03-5488-3903 / E-mail : press@cytokyo.com