

Press Release

2014年8月28日

東京マリオットホテル

秋の彩り豊かなスイーツ&ブレッド

栗・芋・きのこなど、旬の味覚が主役のラインナップが月替わりで登場

2014年9月1日（月）～11月30日（日）

Marriott Salon vol.2 『親子で TRY！ハロウィンパン作り』

焼き立てパンの美味しさに感動！シェフが親子の思い出作りをお手伝い

2014年10月19日（日）

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：河本 浩）では、秋季（9月1日～11月30日）に、ペストリー&ベーカリー「GGCo.」（ジージーコー）にて、栗、かぼちゃ、きのこなど、秋の食材をふんだんに使用したスイーツ&ブレッドを限定販売します。また、ハロウィン限定イベントとして、親子でハロウィンにちなんだキュートなパン作りにトライする「親子で TRY！ハロウィンパン作り」を開催します。



左) 魔女の帽子 中) 和栗のモンブラン 右) 枝豆のヴェリーヌ

秋の彩り豊かなスイーツ&ブレッド

Autumn Sweets 秋のスイーツ

味覚豊かな秋、旬の食材を用いたスイーツが毎月3種登場。10月はハロウィンをモチーフにしたプレゼンテーションが楽しいクリエイションです。

《9月》秋の野菜&フルーツ

◆枝豆のヴェリーヌ (写真右) ¥450

枝豆のブランマンジェ、ライムパンナコッタ、白ワインジュレを重ねた三層仕立て。枝豆の甘露煮&炒り豆とのコンビネーションが楽しいグラススイーツ。

◆ポルチーニのロールケーキ ¥420

香り豊かなポルチーニ茸をロールケーキに！独特の香りがたまらないユニークなスイーツです。

◆フルーツミルフィーユ ¥450

「洋梨」「巨峰」など、秋のフルーツをこぼれんばかりに飾ったミルフィーユです。

《10月》HAPPY HALLOWEEN シリーズ

◆かぼちゃプリン ¥480

コクのある北海道産「えびすかぼちゃ」を贅沢に使用したプリン。まるでかぼちゃを食べているようなホクホク感と食感が魅力です。

◆魔女の帽子 (写真左) ¥480

魔女の帽子に見立てて仕上げたスイーツは、可愛らしいフォルムに似合わず、ラムレーズンとジャスミンのガナッシュが大人の味。

◆カボチャカップケーキ ¥450

国産「栗かぼちゃ」をスパイスでコンポートして焼き上げたカップケーキ。ホクホク感と甘みが優しい焼菓子です。

《11月》モンブラントリオ

◆和栗のモンブラン (写真中央) ¥500

和菓子のような上品な甘さが特徴の「中山栗」を贅沢に使用。クリームの中には大粒の栗のコンポートが隠れています。最中と一緒に楽しみください。

◆さつまいもモンブラン ¥480

種子島産「安納芋」の魅力を最大限に引き出したスイーツ。ネットリとした食感と16度にもなる糖度を活かし、シンプルに仕上げています。

◆ポムブラン ¥450

紅玉林檜をモンブラン仕立てにした、東京マリオットホテルの遊び心溢れるスイーツ。

Autumn Breads 秋のブレッド

メロンパンやデニッシュなど、定番ブレッドを、旬の味覚でアレンジしました。毎月 2 種ずつが登場します。

《9月》

◆きのこのタルティース ¥250

低温熟成させたフランスパンの上に、シメジやマイタケなどの旬のきのこをたっぷりトッピング。ピンクペッパーとしょうゆ味が美味しさの秘密です。

◆枝豆あんパン ¥240

メロンパンの生地と皮に枝豆を使用。白餡を包んだコクと甘さが優しいブレッドです。



※きのこのタルティース

《10月》

◆渋栗のデニッシュ ¥250

幾重にも重なるデニッシュ生地、フランス産マロンクリームをたっぷり敷きつめ焼き上げたブレッド。

トップには国産の渋皮栗とココナッツをあしらいました。



※渋栗のデニッシュ

◆パンプキンブレッド ¥230

北海道産「えびすかぼちゃ」を練りこんだ生地、クリームチーズとかぼちゃを包んで焼き上げたブレッド。

《11月》

◆紫芋のクイニアマン ¥230

九州産「紫芋」の甘み豊かなブレッド。カリカリとした表面と、中のホクホクとした芋がよく合います。

◆ラ・フランスのデニッシュ ¥250

コンポートにしたラ・フランスとキャラメルクリーム、サクサクとしたデニッシュのコンビネーション。



※紫芋のクイニアマン

■秋の彩り豊かなスイーツ&ブレッド

期 間：2014年9月1日（月）～11月30日（日）

時 間：10:00～20:00

《お問い合わせ先》

ペストリー&ベーカリー GCo. TEL 03-5488-3929

info@tokyo-marriott.com <http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/>

Marriott Salon vol.2 親子でTRY！ハロウィンパン作り

見たい、知りたい、聞きたい—東京マリオットホテルでは、そんな好奇心を満たす、魅力あふれるイベントを定期的開催いたします。第2回では、ハロウィンにちなんだキュートなパン作りにトライ！コックコートを着て、ホテルのベーカリーシェフのレクチャーの下、親子そろってパン作りを体験します。自分で成型して焼き上げるパンの美味しさは、キッズたちにとって忘れられない思い出になるはずです。

日 時：2014年10月19日（日）

10:00～13:00

料 金：1組 ¥5,000

（大人1名様＋お子様1名様）

※税金・サービス料込み。

※追加料金1名様につき、

大人 ¥2,000 お子様 ¥1,000

※4～12歳のお子様を対象とさせていただきます。

- 内 容：①ベーカリーシェフと一緒に親子でパン作り
②ビュッフェランチ
③焼き立てパンの試食
④お土産（焼き立てパンをお持ち帰りいただけます）



《ご予約・お問い合わせ先》

イベント係 TEL 03-5488-3913

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、フューチャー・オブ・ミーティング、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をホテルのポイントや、航空会社のマイルに交換することができます。詳しい情報は、www.MarriottHotels.com でご確認ください。Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter (Twitter.com/Marriott, @Marriott) にご参加ください。

*表記料金に、別途消費税を加算させていただきます。（一部除く）

*写真はすべてイメージで、実際とは異なる場合があります。

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 マーケティング部 吉田
東京都品川区北品川4-7-36

電話：03-5488-3913 FAX：03-5488-3903 E-mail：junichi.yoshida@tokyo-marriott.com