

NEWS

2018年11月28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.

Gateau Latte~Holiday Seasons~

-Pomme and Chocolat-

2018年12月1日(土)~2019年2月28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、総支配人:飯田雄介)では、 2018年12月1日(土)~2019年2月28日(木)まで、ホテル1Fの^{た了まアンド} Š-^{カリー} ジージー つって て、ご好評のガトーラテ(ケーキのようなラテ)から、アップルパイとブラウニー、2種類のケーキを ドリンクにアレンジした「ガトーラテ・ポム」と「ガトーラテ・ショコラ」を発売いたします。これか ら始まるホリデーシーズンに、心温まる一杯をお楽しみください。

Jateau Latte Pomme



「ガトーラテ・ポム」は、アップルパイをイメージし たラテです。横浜「テラコーヒー&ロースター*」の豆 で入れたこだわりのカフェラテに、カスタードクリー ム、アップルコンフィ、砕いたパイ生地を浮かべまし た。芳ばしいカラメルソースとシナモンをアクセント にした、香り豊かな一杯です。

料金: 530円

J Gateau Latte Chocolat



しっとりとしたチョコレートブラウニーにビターなカ カオパウダー、チョコレートソースなど様々なチョコ レートをトッピングしました。オレンジピールの爽や かな酸味が濃厚なチョコレートを引き立てます。お仕 事の間に、おやつ感覚でお召し上がりいただける満足 感たっぷりのラテです。

料金: 530円

*テラコーヒー&ロースターについて



カフェ&ベーカリージージー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。ジージーコーでは、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。

$b \neq z = r \neq r \neq r = b = y = y = y = z = -$ 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、お客様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、幅広いお客様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、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、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) に参加しています。3 つのプログラム は共通の特典内容のもと運営され、会員の方は130 の国と地域に展開する 6,700 軒以上のホテルを含む 29 ブランドのロイヤリティポ ートフォリオのもと、無料宿泊のためのポイント獲得、よりスピーディーなエリートステータスへの昇格、シームレスにポイントの獲 得や交換が可能となります。無料会員登録やプログラム詳細については、<u>members.marriott.com</u>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