

2019年11月19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.

心ときめくウィンターシーズンを彩る  
季節限定ドリンク2種を発売

2019年12月2日（月）～2020年2月29日（土）



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：河本 浩）では、2019年12月2日（月）～2020年2月29日（土）まで、ホテル1Fの「Cafe & Bakery GGCo.」にて、ウィンターシーズンを彩る季節限定ドリンクを発売いたします。第4のチョコレートとして注目される「ルビーチョコレート」を使用した香り豊かな“Hot Ruby Chocolate”と ほうじ茶ラテのまろやかな甘味にチーズほのかな塩味が絶妙なハーモニーを奏でる“Frozen Hojicha Cheese Latte”の2つの個性あふれるドリンクが冬の楽しいひとときを彩ります。

冬の訪れとともに賑やかさを増す中央通りを眺めながら、ゆったりとした時間の流れるGGCo.で、お仕事やショッピングの合間のブレイクタイムはいかがでしょう。



### Hot Ruby Chocolate (HOT)

フルーティーな香りと酸味がベリーを思わせるルビーチョコレートを使用した、チョコレートドリンク。温度の変化によって感じるまろやかさの違いを、深い味わいと共にお楽しみください。寒い季節に、こころと体をあたためるやさしい一杯です。

料金：480円

### Frozen Hojicha Cheese Latte (ICED)

豆乳でマイルドに仕上げたフローズン状のほうじ茶ラテに、チーズクリームをトッピングし、黒蜜や醤油で味を調えた和テイストの新感覚ドリンク。“冬にこたつで食べたくなるアイスクリーム”からヒントを得て考案されたユニークな一品をお楽しみください。

料金：450円



### カフェ アンド ベーカリー ジージーコー Café & 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。

※すべての商品において表示料金は、消費税別の価格です。

イートインの場合は10%、テイクアウトの場合は8%の消費税を別途申し受けます。

※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。



Café & Bakery GGCo.

### 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、ゲスト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、幅広いゲストのニーズにお応えします。詳しい情報は [courtyard.marriott.com](http://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、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](http://MarriottBonvoy.marriott.com) 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