

2018年8月2日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション
ガトーラテ アット ジージーコー
～Gateau Latte at GGCo.～

2018年9月1日(土)～2018年11月30日(金)

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9月1日（土）～2018年11月30日（金）まで、ホテル1Fの「Cafe & Bakery GGCo.」にてモンブランとチーズケーキ、2種類のケーキをドリンクにアレンジした「Gateau Latte」（ケーキのようなラテ）を発売いたします。横浜の「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、イタリアの老舗エスプレッソマシン「LA MARZOCCO」で抽出したGGCo.こだわりのエスプレッソをベースに、マロンクリームやフロマージュクリームを浮かべました。気候に合わせて、それぞれアイスとホットをお選びいただけます。休憩時間や午後のティータイムに、ふんわりとした甘い香りに癒されるひとときをお楽しみください。

モンブランラテ
★ Mont Blanc Latte



しっかりと栗の風味が味わえるマロンクリームとなめらかなホイップクリームをこだわりのカフェラテに浮かべ、ピスタチオをトッピングしました。一口飲んだ瞬間に栗の香りが口いっぱいに広がり、秋のおとずれを感じる1杯です。

料金：530円

チーズケーキラテ
★ Cheese Cake Latte



チーズケーキをカフェラテにアレンジしました。口どけのよいフロマージュクリームに、クランブルの香ばしさと食感がアクセントです。レモンの爽やかさが、ミルクとフロマージュのうま味を引き立てます。

料金：530円



《お問合せ先》

カフェ&ベーカリー ジージーコー

TEL 03-3516-9555

HP: <https://cytokyo.com/restaurant/>

【営業時間】 平 日 7：30～20：00 土曜日 10：00～18：00

日・祝日 定休日

【コートヤード・バイ・マリオットについて】

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リフレッシュな環境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は、幅広いお客様のニーズにお応えします。世界 50 の国と地域に 1,100 軒以上のホテルがあるコートヤード・ホテルは旅行業界で数々の賞を受賞しているロイヤリティプログラムであるマリオットリワード®（ザ・リッツ・カールトンリワード®を含む）に参加しております。会員の方は、members.marriott.com でスターウッドプリファード ゲスト®とアカウントをリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行を即座に行うことができます。詳しい情報は、courtyard.marriott.com、Facebook、または Twitter、Instagram にてご覧ください。

※すべての料金には、別途消費税を加算させていただきます。※記載のメニュー内容は、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。

【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