

春を感じる「桜&いちごスイーツ」

都内に4店舗を展開するアーバンテイストなカフェ「ジージーコー」で

2025年3月3日（月）から期間限定販売

森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社（本社所在地：東京都品川区、代表取締役社長：伊達美和子）が運営する、神谷町、御殿山など都内に4店舗を展開するアーバンテイストなカフェ「GGCo.（ジージーコー）」は、2025年3月3日（月）から2025年4月26日（土）まで、春を感じる華やかな春季限定商品を販売いたします。



写真手前「いちごデニッシュ」、左奥「いちごとピスタチオのちぎりパン」、右奥「桜のちぎりあんぱん」イメージ

「GGCo.」は、こだわりの深煎り豆を丁寧にドリップするコーヒーが自慢のカフェです。季節やトレンドをブレッドとドリンクで表現したメニューコンセプト「カフェ de 歳時記」を展開し、見た目でも味でもお楽しみいただける商品を提供しています。

2025年春のコンセプトは「春を感じる『桜&いちごスイーツ』」。見た目にも愛らしい桜の花を模したあんぱんや、瑞々しいいちごとカスタードクリームを乗せたデニッシュ。いちごと濃厚なピスタチオクリームを挟んだ「GGCo.」で人気のちぎりパンなど、春にふさわしい華やかなスイーツブレッドをお届けいたします。

「GGCo.」のブレッドを囲んで、うららかな春のティータイムをゆったりお過ごしください。

◆「カフェ de 歳時記」概要

販売期間：2025年3月3日（月）～2025年4月26日（土）

・桜のちぎりあんぱん 380円（税込）

以前からご好評いただいている「桜あんぱん」を「GGCo.」で人気の「ちぎりパン」シリーズにリニューアルした春限定商品。桜を練りこんだ柔らかくもっちりとした生地を横半分にカットし、白あんに桜の花や葉の塩漬けを加えた「桜あん」と粒あんに混ぜ込んだ「桜粒あん」の2種を交互にたっぷり絞りました。

ぽってりと愛らしいフォルムと優しい甘さで、目でも味覚でも春を存分に感じられる一品です。



「桜のちぎりあんぱん」イメージ

いちごデニッシュ 440円（税込）

サクサク、ほろっとくちどけが良く、バター風味が豊かなパイ生地、上品な甘さのカスタードクリームを絞って焼き上げ、さらにカスタードクリーム、フレッシュのいちごをのせた王道デニッシュ。



「いちごデニッシュ」イメージ

・いちごとピスタチオのちぎりパン 380円（税込）

いちごを練りこんだピンク色のしっとり生地に、いちごジャム、濃厚でなめらかなピスタチオクリームを絞り、仕上げにフレッシュのいちごとブルーベリーをのせた春の「ちぎりパン」。いちごの華やかな香りと甘酸っぱさ、ピスタチオのリッチな味わいが絶妙なバランスです。



「いちごとピスタチオのちぎりパン」イメージ

◆ GGCo. (ジージーコー)とは



日常の何気ないシーンの傍らに、上質なコーヒーと香り高いパン、こぼれる笑顔。どの瞬間も心を躍らせポジティブに過ごしていただきたい…そんな思いをブランドカラーのオレンジに込めました。

豆のクオリティや焙煎法にこだわった淹れたてコーヒー、季節のコンセプト「カフェ de 歳時記」で展開される季節のドリンクやブレッド、アーバンテイストなインテリアで毎日通いたくなるカフェです。

* WEB サイト：<https://www.mt-restaurant.com/ggco/>

◆ 店舗情報

Café & Deli GGCo. 城山



所在地：東京都港区虎ノ門4-3-1 城山トラストタワー1F
営業時間：8:00～19:00 定休日：土日祝日
席数：100

Pastry & Bakery GGCo. 東京マリオットホテル



所在地：東京都品川区北品川4-7-36 東京マリオットホテル1F
営業時間：10:00～20:00 定休日：なし
席数：イートインエリアなし

Café & Bakery GGCo.

コートヤード・バイ・マリオット東京ステーション



所在地：東京都中央区京橋2-1-3
コートヤード・バイ・マリオット東京ステーション1F
営業時間：平日 8:00～18:00 土曜 10:00～18:00
定休日：日祝日
席数：80

Café & Bakery GGCo. 神谷町



所在地：東京都港区虎ノ門4-1-1
神谷町トラストタワー1F
営業時間：8:00～19:00 定休日：土日祝日
席数：61

【本件に関する報道関係のお問い合わせ先】

森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社 マーケティング部 マーケティング・広報担当：神事（じんじ）
TEL：03-6409-2805 / E-mail：pr@mt-restaurant.com