

【GGCo.】香ばしい秋を、ブレッドで。

～Autumn Bakery Time～

秋限定商品が 2026 年 9 月 1 日（火）より登場

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 5 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）」では、2026 年 9 月 1 日（火）より、りんごやさつまいも、かぼちゃ、きのこなど、秋の味覚を取り入れた季節限定商品を販売いたします。



写真手前左「りんごのデニッシュ」、右「スパイシーチキンとかぼちゃのサンド」、中央「さつまいものデニッシュ」、
奥左「ジャンボンハムとアボカドのサンド」、中央「きのこのフォカッチャ」、右「秋野菜のフォカッチャ」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。季節やトレンドをブレッドやドリンクで表現する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ご提供しています。

2026 年秋は、「**香ばしい秋を、ブレッドで。～Autumn Bakery Time～**」をテーマに、旬の食材を取り入れた季節感あふれるラインアップをご用意しました。素材の甘みや香ばしさ、さまざまな食感を生かした、秋ならではの味わいです。彩り豊かな秋野菜にミートソースとカマンベールチーズを合わせたフォカッチャや、きのこトリュフが芳醇に香るフォカッチャをはじめ、りんごとシナモンのデニッシュ、ラム香るさつまいものデニッシュなどが登場。さらに、スパイシーチキンとかぼちゃのドッグサンドや、ジャンボンハムとアボカドのフォカッチャサンドなど、ランチにもおすすめの食事系メニューまで幅広く取り揃えました。

また、神谷町店と城山店では 9 月限定で、日本各地の逸品の魅力を発信する「CoCo JAPAN（ココジャパン）」プロジェクトと連携し、和歌山県紀の川市産のいちじくを使った 2 種類のドリンクが登場。“フルーツのまち”として知られる紀の川市で育まれたいちじくを、神谷町店と城山店、それぞれ異なるアレンジでお楽しみいただけます。香ばしいブレッドとともに、深まりゆく秋のひとときを GGCo.でお楽しみください。

◆「カフェ de 歳時記」秋商品概要

販売期間：2026年9月1日（火）～11月30日（月）

・りんごとシナモンのデニッシュ 390円

サクサクとしたデニッシュ生地に、シナモン香るカスタードとりんごを合わせました。りんごの甘酸っぱさとシナモンのやさしい香りを楽しめる、秋らしいデニッシュ。



「りんごとシナモンのデニッシュ」イメージ

・ラム香るさつまいものデニッシュ 390円

ほっくりとしたさつまいもに、ラム香るレーズンカスタードを合わせたデニッシュ。大学芋、くるみ、オレンジピールを重ね、豊かな香りと多彩な食感を楽しめる味わいに仕上げました。



「ラム香るさつまいものデニッシュ」イメージ

・マロンデニッシュ 420円

薄い生地を幾重にも重ね、バターの香り豊かにサクサクと焼き上げたデニッシュ。モンブランを思わせる濃厚でコク深いマロンクリームに、大粒の渋皮栗を丸ごと一粒トッピングしました。栗の豊かな味わいを存分に楽しめる、秋ならではの一品です。



「マロンデニッシュ」イメージ

・秋野菜とミートソースのフォカッチャ 390円

かぼちゃ、さつまいも、れんこん、ブロッコリー、小玉ねぎなどの彩り豊かな野菜に、旨みのあるミートソースとカマンベールチーズを合わせました。野菜それぞれの甘みと食感を楽しめる、満足感のあるフォカッチャ。



「秋野菜とミートソースのフォカッチャ」イメージ

・きのことトリュフソースのフォカッチャ 390円

香り豊かなきのこベーコンにトリュフソースを合わせたフォカッチャ。きのこの旨みとトリュフの芳醇な香りが広がる、秋らしい味わいに仕上げました。



「きのこのフォカッチャ」イメージ

・スパイシーチキンとかぼちゃのドッグサンド 720円

タコシーズニングでスパイシーに仕上げたチキンに、かぼちゃとグリーンカールを合わせたドッグサンド。かぼちゃのやさしい甘みとチキンの辛みを、ハニーマスタードソースがまろやかにまとめます。



「スパイシーチキンとかぼちゃのサンド」イメージ

・ジャンボンハムとアボカドのフォカッチャサンド 700円

フォカッチャパンに、ジャンボンハム、グリーンカール、タバスコで和えたアボカドをサンド。赤キャベツとビーツのマリネが、彩りとほどよい酸味を添える一品です。



「ジャンボンハムとアボカドのサンド」イメージ

※価格はすべて税込 ※画像はイメージ

◆「CoCo JAPAN」と連携 紀の川市産いちじくを使った9月限定ドリンク

販売期間：2026年9月1日（火）～9月30日（水）



【神谷町店限定】紀の川いちじくのチーズホイップティー 600円（写真右）

紀の川市産いちじくの豊かな果実感を楽しめるティードリンクに、まろやかなチーズホイップを重ねました。いちじくのやさしい甘みと、チーズのほのかな塩味が調和する味わいです。

【城山店限定】紀の川いちじくの杏仁スムージー 600円（写真左）

紀の川市産いちじくのやさしい甘みと、杏仁のまろやかな風味がとけ合う、クリーミーで上品なスムージー。いちじくの果実感と杏仁の香りが心地よく広がります。

◆ 紀の川市産いちじくとは

和歌山県北部に位置する紀の川市は、豊かな自然と温暖な気候に恵まれた、全国有数の果実の産地“フルーツのまち”。桃や柿、みかんなど四季折々の果物が育つ中、いちじくは市を代表する果実のひとつとして親しまれています。

いちじくは、やわらかくみずみずしい果肉と上品な甘さ、プチプチとした独特の食感が特徴で、栄養価も高く、古くから「不老長寿の果実」とも呼ばれてきました。芳醇な香りとやさしい甘みが広がる紀の川市産のいちじくは、秋の実りを象徴する果物として多くの人々に愛されています。



※価格はすべて税込 ※画像はイメージ

◆「CoCo JAPAN」とは

日本全国の逸品の魅力を国内外に向けて発信する「CoCo JAPAN（ココジャパン）」プロジェクトは、日本各地の優れた逸品を発掘し、国内外へと羽ばたくサポートを行う事業として、森トラスト株式会社により2022年7月に始動しました。都心でのプロモーション機会の提供、森トラストグループのオフィスやホテル施設を利用したイベントの実施、商談会などの販路拡大や成長支援を通じて、日本全国の「隠れた逸品」を発信していきます。 ホームページ：<https://www.cocojapan.jp/>

◆ 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



Café & Bakery GGCo. 赤坂

所在地：東京都港区赤坂2-17-22 赤坂トラストタワー 27F

営業時間：8:00～19:00 定休日：土日祝日

席数：イートインエリアなし



【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 セールス&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