

## PRESS RELEASE

2020年11月30日

グランドニッコー東京 台場

### 新年を祝うフランスの伝統菓子を、ホテルメイドで グランドニッコー東京 台場 ガレット・デ・ロワ

販売期間：2021年1月1日（金・祝）～1月11日（月・祝）

「東京を楽しむ 東京をくつろぐ」ひとときをお届けするグランドニッコー東京 台場（住所：東京都港区 代表取締役社長 総支配人：塚田 忠保）は、2021年1月1日（金・祝）よりホテル直営の「Bakery & Pastry Shop」にて、新年を祝うフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を期間限定で販売いたします。



「ガレット・デ・ロワ」は、フランスでは新年のお祝いに欠かせない伝統菓子です。フランス語で「王様のお菓子」を意味し、近年日本でも知られるようになってきました。一般的に、パイ生地の中にアーモンドクリームが入っており、さらに「フェーブ」と呼ばれる陶器で作られた人形が1つ生地に隠されています。人形入りのピースが当たった人は王冠を被り、皆から祝福され、一年間幸福になると言われています。

グランドニッコー東京 台場では、フランス産のマロンクリームを使った、マロン風味のアーモンドクリームをパイ生地で包み、甘さ控えめの「ガレット・デ・ロワ」に仕上げました。販売店である「Bakery & Pastry Shop」にちなんで、パンやスイーツの形をしたフェーブをランダムに1つお付けいたします。さらに、本場の「ガレット・デ・ロワ」の雰囲気をお楽しみいただけるよう、ご購入いただいた方には紙製の王冠をプレゼントいたします。

グランドニッコー東京 台場がお届けする、新年を祝う楽しく美味しい伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を、ぜひご家族やご友人とお楽しみください。

### 【グランドニッコー東京 台場 「ガレット・デ・ロワ」 概要】

- ・販売場所：グランドニッコー東京 台場 Bakery & Pastry Shop（台場駅直結）
- ・販売期間：2021年1月1日（金・祝）～1月11日（月・祝）
- ・料金：¥2,500（消費税込）
- ・サイズ：直径18cm
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

※新型コロナウイルス感染症対策に伴い、当面の間、下記の通り営業時間を変更いたします。

テイクアウト 11：00～19：00  
イートイン 11：00～18：00（L.O. 17：30）

新型コロナウイルスの感染予防対策について：

<https://www.tokyo.grandnikko.com/events/detail.php?id=241>

### 【グランドニッコー東京 台場の施設概要】

所在地：東京都港区台場2丁目6-1  
敷地面積：20,870 m<sup>2</sup>（6,313 坪）  
ホテル：地下3階 地上30階  
延床面積：123,775 m<sup>2</sup>（37,507 坪）  
施設構成：客室数882室、宴会場17室、レストラン・バー10ヶ所、  
ウェディングチャペル2ヶ所、神殿、フィットネスクラブ、屋外プール、エステ、  
ギャラリー、他  
アクセス：新交通ゆりかもめ 台場駅に直結 / りんかい線東京テレポート駅 徒歩約10分  
電話番号：03-5500-6711（代表）  
公式サイト：[www.tokyo.grandnikko.com](http://www.tokyo.grandnikko.com)

### <グランドニッコー東京 台場 ブランドメッセージ>

#### 東京を楽しむ 東京をくつろぐ

レインボーブリッジを越えればそこは日常を離れた別世界。陽の光に輝く水面と青く澄みわたる風、心弾む特別な時がはじまります。高層階のレストラン、ゲストルームからは東京湾のパノラマビューが見渡せ、海の向こうには表情豊かな東京の街が広がります。大切にしたのは「晴れやかな気持ちで笑顔あふれるひとときを」という思い。心がほどけていくような喜びに満ちた体験をお届けします。

<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

グランドニッコー東京 台場 PR 事務局 担当 二宮・名取・松下

TEL：03-5572-6062 FAX：03-5572-6065 MAIL：[grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp](mailto:grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp)

<一般の方からのお問い合わせ先>

グランドニッコー東京 台場 TEL：03-5500-6711（代表）