

PRESS RELEASE

2019年4月18日

グランドニッコー東京 台場

buffetで人気の限定スイーツが定番商品として登場！
いま話題のバスクチーズケーキがホテルメイドで楽しめる
グランドニッコー東京 台場
「バスクチーズケーキ」
2019年5月1日(水・祝)より販売開始

「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)では、当ホテルのbuffetレストラン「GARDEN DINING」で3月1日(金)～4月14日(日)に開催したスペインフェアにてご好評をいただいた、スペイン・バスク地方で愛され続け、世界中でいま話題のスイーツ「バスクチーズケーキ」を、2019年5月1日(水・祝)よりホテル直営の「Bakery & Pastry Shop」にて販売いたします。



このたび、3月1日(金)～4月14日(日)まで開催したスペインフェアのスイーツの一品としてご提供し、大変ご好評をいただいていた限定メニュー「バスクチーズケーキ」を、定番スイーツとして販売することになりました。

スフレチーズケーキと比べて約3倍のクリームチーズを使うことで出るコクと、舌でとろけるチーズのなめらかな食感が特徴の、大人の方も子どもの方も楽しみいただけるスイーツです。英語では「バスクの焦げたチーズケーキ(Burnt Basque Cheesecake)」と呼ばれるように、表面に焦げ目のついた見た目が特徴です。人数や用途に合わせてお選びいただけるよう、2種類のサイズを用意しました。

手土産としてもおすすめの、グランドニッコー東京 台場の新定番スイーツとして登場する「バスクチーズケーキ」を、ぜひお買い求めください。

【Grandニッコー東京 台場 「バスクチーズケーキ」概要】

表面の焦げ目の香ばしさと、チーズケーキのなめらかな味わいが絶妙なスイーツです。高温で焼き上げた焦げ目の香ばしさと、クリームチーズのコクによって生まれるフワッとなめらかな味わいをご堪能いただける内側の食感のハーモニーをお楽しみいただけます。



- ・提供場所: Bakery & Pastry Shop (台場駅直結)
- ・販売期間: 2019年5月1日(水・祝)～ 10:00～20:00
- ・料金: 15cm ¥3,000 (消費税別)
18cm ¥4,000 (消費税別)
- ※18cmサイズは、前日までの予約要
- ・ご予約・お問い合わせ: 03-5500-6623

【Grand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 m²(6,313 坪)
- ホテル : 地下3階 地上30階
- 延床面積 : 123,775 m²(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、ウエディングチャペル 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

<Grand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。大切にしたいのは「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>

Grandニッコー東京 台場 PR 事務局 担当 松下・中村

TEL:03-5572-6062 FAX:03-5572-6065 MAIL:grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp

<一般の方からのお問い合わせ先>

Grandニッコー東京 台場 TEL:03-5500-6711(代表)