

## PRESS RELEASE

2022年8月2日  
グランドニッコー東京 台場

和栗とほうじ茶のモンブランや  
かぼちゃのプリンなど秋の深まりを感じる贅沢スイーツ&パン  
グランドニッコー東京 台場  
「秋のスイーツ&パン」  
提供期間：2022年9月1日（木）～10月31日（月）

「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、2022年9月1日（木）～10月31日（月）の期間中、ホテルのパティシエが手掛けるスイーツや自家製パンをお楽しみいただける「Bakery & Pastry Shop」にて「秋のスイーツ&パン」を販売いたします。



ペストリー商品は「和栗のモンブラン」「ポティロン」、ベーカリー商品は「紫いもロール」「さつまいもブレッド」「3種のきのこキッシュ」が登場します。紫いもや和栗、かぼちゃなど秋の訪れを感じる食材をふんだんに使用した商品を取り揃えました。

「和栗のモンブラン」は、国産和栗の上品な甘味とほうじ茶の香ばしい風味を堪能できる、秋らしい贅沢なスイーツです。「ポティロン」は国産のかぼちゃペーストを使用したなめらかな口当たりのプリンで、やさしい甘味のプリンとほろ苦いカラメルのコントラストを楽しめます。「3種のきのこキッシュ」は、キッシュの生地にもりもりした食感が特徴のあわび茸など、3種類のきのこことスモークベーコン、チーズを入れ焼き上げました。様々なきのこの食感をお楽しみいただける秋らしい商品です。

本商品はイートインでもテイクアウトでも召し上がっていただけます。秋の味覚をふんだんに使用したスイーツ&パンで、素敵な秋のひとときをぜひお楽しみください。

## 【Grandnikko東京 台場「秋のスイーツ&パン」概要】

- ・販売場所：Grandnikko東京 台場 2階「Bakery & Pastry Shop」（台場駅直結）
- ・販売期間：2022年9月1日（木）～10月31日（月）
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

### ◆和栗のモンブラン

和栗とほうじ茶を使用した日本の秋を感じられるモンブランです。ほうじ茶風味のスポンジとカスタードクリームを重ね、やさしい甘さの国産和栗のみを使用したモンブランクリームをたっぷり絞り仕上げました。

価格：¥650



### ◆ポティロン

国産のかぼちゃペーストを使用した、なめらかな口当たりのプリンに淡雪のようなシャンティ、粉糖、金箔を重ねて仕上げました。やさしい甘味のプリンとほろ苦いカラメルのコントラストを楽しめます。

価格：¥600



### ◆紫いもロール

紫いもパウダーを練りこんだ生地とプレーン生地を重ね、紫いもペーストを塗り3層に仕立てました。断面のマーブル模様が目を引く一品です。

価格：¥500



### ◆さつまいもブレッド

バターたっぷりのブリオッシュの生地にさつまいもクリームとさつまいものダイスカットを巻き込み、焼き上げました。

価格：¥400



### ◆3種のきのこキッシュ

きのこの食感を活かすためにキッシュ生地に卵生地を入れて一度焼いた後、あわび茸、舞茸、エリンギの3種類のソテーしたきのこことスモークベーコン、グリエールチーズを入れて二度焼きしました。様々なきのこの食感とベーコンの香ばしさをお楽しみいただけます。

価格：¥400



※表示価格はすべて消費税込みです。

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9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 ほか  
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 岩田・豊永・松下

Tel：03-5572-6062 Fax：03-5572-6065 E-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)