

PRESS RELEASE

2022年10月5日
グランドニッコー東京 台場

鮮やかな赤が印象的なケーキや3種のブッシュ・ド・ノエルなど
温かみを感じる上品なカラーとこだわりの味わいがクリスマスを彩る

グランドニッコー東京 台場

「クリスマスケーキ2022」

10月15日（土）より予約受付開始

販売期間：12月17日（土）～12月25日（日）

「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10月15日（土）より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、クリスマスケーキの予約販売を開始いたします。



今年のグランドニッコー東京 台場は、あらゆるシーンでお楽しみいただける7種類のバラエティ豊かなクリスマスケーキと、4種類のクリスマス限定ブレッドを販売いたします。

フランボワーズをたっぷり使用した鮮やかな赤色が美しい「ノエルルージュ」、3種類のクリームチーズによる甘さと酸味のバランスを味わう「ノエルフロマージュ」のほか、ご家族やご友人と楽しむパーティーにぴったりな、クリスマスカラーに統一された彩り豊かなケーキを取り揃えました。

また、芳醇な香りと程よい酸味のハーモニーがご堪能いただける「ピスタチオグリオット」、ドイツのクリスマス名物であるグリューワインをイメージした大人な味わいの「グリュームース」は、カップルやおひとりさまでもお楽しみいただけるサイズで提供いたします。

限定ブレッドには、毎年ご好評をいただいている2種の「シュトーレン」に、「パネトーネ」や「パンドリーノ」といった伝統的な品々を今年もご用意しました。さらに、断面のマーブル模様が美しい、渋皮栗の甘露煮を使用した「マロンクグロフ」が新たに登場します。

グランドニッコー東京 台場が手掛けるこだわりのクリスマスケーキ、ブレッドで心煌めくクリスマスのひとときをお過ごしください。

【ランドニッコー東京 台場「クリスマスケーキ 2022」概要】

- ・販売場所：ランドニッコー東京 台場 2階「Bakery & Pastry Shop」（台場駅直結）
- ・ご予約受付開始日：2022年10月15日（土）
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

★ご家族やグループでお楽しみいただけるケーキ

- ・販売期間：12月17日（土）～12月25日（日）

◆ガトーフレーズ

しっとりとしたスポンジ生地になめらかな純白の生クリームをあしらい、真っ赤な国産いちごをたっぷりと乗せた、色味のコントラストが美しい定番のショートケーキです。

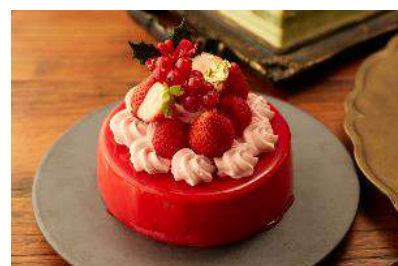
価格：¥5,500 サイズ：直径15cm



◆ノエルルージュ

フランボワーズをたっぷり使用した、真っ赤なポインセチアを彷彿とさせる艶やかなレッドカラーが目目を引くクリスマスケーキです。ケーキの中に入ったまろやかなピスタチオのクリームとフランボワーズの甘酸っぱさが相性抜群です。

価格：¥4,500 サイズ：直径12cm



◆ノエルピスタチオ

ピスタチオペーストを使用したムースとクリームを重ねた、ブッシュ・ド・ノエルです。マンゴー、パッションフルーツなど爽やかな食材と濃厚なピスタチオで仕上げました。優しいグリーンの上品なクリスマスカラーが温かな食卓を彩ります。

価格：¥4,500 サイズ：長さ17cm



◆ノエルフロマージュ

クリームチーズ、フロマージュブラン、濃厚なクレームドゥーブルの3種類のクリームチーズを使用した、ホワイトカラーが美しいブッシュ・ド・ノエルです。ほどよい軽さの中に奥行きを持たせ、酸味をしっかりと感じやすい一品に仕上げました。

価格：¥4,500 サイズ：長さ17cm



◆ノエルショコラ

フランスヴァローナ社のチョコレートを、キャラメルとフランボワーズの2種類使用し、ビター&スイートな味わいがお楽しみいただけるシックなブッシュ・ド・ノエルです。

価格：¥4,500 サイズ：長さ17cm



★おひとりさまやカップルでお楽しみいただけるケーキ

・販売期間：2022年12月1日（木）～2022年12月25日（日）

◆グリュームース（写真奥）

グリュワインをイメージした大人な味わいのムースケーキです。カモミール香るロール生地を生姜やシナモン、スターアニスなどが入ったスパイシーな赤ワインのグラサージュで仕上げました。

価格：¥650 サイズ：長さ8.5cm



◆ピスタチオグリオット（写真手前）

風味豊かなイタリア産ピスタチオペーストと、程よい酸味のドイツ産グリオットのハーモニーをご堪能いただけるミニサイズのケーキです。

価格：¥650 サイズ：長さ8.5cm

★クリスマス限定ブレッド

・販売期間：2022年12月1日（木）～2022年12月25日（日）

◆シュトーレン／チョコシュトーレン

生地ラムレーズンやナッツを練りこんだ、毎年人気のシュトーレンです。チョコシュトーレンには、ココアやクランベリーを練り込み濃厚なチョコレートとマッチします。存在感のあるマジパンのアクセントもお楽しみください。

価格：¥2,800



◆パネトーネ

中にはたっぷりのドライフルーツが入っており、ほんのりとした甘さと柔らかくもっちりとした食感をお楽しみいただけます。

価格：¥500



◆バンドリーノ（写真手前）

優しい食感のブリオッシュの生地の中に、カスタードクリームをたっぷり包み焼き上げ、仕上げに雪のような粉糖をふりかけました。

価格：¥380



◆マロンクグロフ（写真奥）

たっぷりの卵と牛乳、マロンペーストを練りこんだ2種類のブリオッシュの生地に渋皮栗の甘露煮を散らしました。断面のマーブル模様が美しい一品です。

価格：¥600

※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 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WEBサイト : 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

<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)