

PRESS RELEASE

2022年12月1日
グランドニッコー東京 台場

旬のいちごに彩られた、贅沢で華やかな締めパフェが登場

グランドニッコー東京 台場

『いちご&マスカルポーネの締めパフェ』

提供期間：2023年1月11日（水）～2月28日（火）

～完熟いちごをふんだんに使用した3種のカクテルも提供～

「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、最上階である30階に位置しており東京の夜景を一望できる「The Bar & Lounge」にて、季節のいちごとマスカルポーネを使用した締めデザート「いちご&マスカルポーネの締めパフェ」を、2023年1月11日（水）～2月28日（火）の期間限定で提供します。また、完熟いちごをふんだんに使用した「ウィンターカクテルセレクション」も同時期に提供いたします。



グランドニッコー東京 台場の「The Bar & Lounge」では、“大人のデザート”をコンセプトにお食事やお酒を楽しんだ後にぴったりの「天空の締めパフェ」を提供しています。実際にバーで提供しているお酒をクリームに使用しているほか、カクテルグラスに盛り付けるなど、まさにカクテルそのものをパフェで表現しました。

1・2月は、旬のいちごとマスカルポーネをふんだんに使用した、大人な締めパフェに仕立てました。「レミーマルタン入りいちごソース」や「マルサラ酒入りマスカルポーネクリーム」に加え、「いちご」をたっぷりと敷き詰めた、まさにいちご尽くしの一品です。フレッシュないちごとマスカルポーネクリームの、濃厚ながらも甘すぎないハーモニーをお楽しみいただけます。

また、「究極のいちごカクテルフェア」をテーマに、完熟いちごを使用したカクテル3種も提供します。ピスタチオの香りがアクセントの「完熟いちご&ピスタチオのアレキサンダー」や、口当たりが柔らかく、お酒の甘味を引き出してくれるヒマラヤ塩を使用した「完熟いちご&ヒマラヤ塩のマルガリータ」、シンプルながらも新しい味わいの、「完熟いちご&アールグレイのマティーニ」など、まるで宝石のようなカクテルです。

グランドニッコー東京 台場の YouTube アカウントでは「いちご&マスカルポーネの締めパフェ」のスペシャルムービーを公開しています。ホテル最上階から眺める湾岸エリアの夜景とともに、優雅な冬のひとときをご堪能ください。 動画 URL：<https://youtu.be/9t8MUVyr9mE>

【グランドニッコー東京 台場「いちご&マスカルポーネの締めパフェ」概要】

料金 : ¥2,000

いちご/マルサラ酒入りマスカルポーネクリーム/レミーマルタン入り
いちごソース/バニラアイス/グラノーラ

「ウィンターカクテルセレクション」

料金 : 各¥1,800

- ・完熟いちご&ピスタチオのアレキサンダー (写真左)
- ・完熟いちご&ヒマラヤ塩のマルガリータ (写真中央)
- ・完熟いちご&アールグレイのマティーニ (写真右)

- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場 30階
「The Bar & Lounge」
- ・販売期間：2023年1月11日(水)～2月28日(火)
- ・提供時間：17:30-23:00
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-4550

※上記は消費税・サービス料込の価格です。

※新型コロナウイルス感染症対策に伴い、当面の間、営業日時を
変更いたしております。

最新の営業日時は公式サイトをご覧ください。

<https://www.tokyo.grandnikko.com/restaurant/bar/>

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

<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 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)

