



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2023年4月4日

グランドニッコー東京 台場

メロンやびわ、オレンジを使用した爽やかなスイーツと
抹茶を練り込んだ、和テイストなパンが登場！
グランドニッコー東京 台場
「初夏のスイーツ&パン」

提供期間：2023年5月1日（月）～6月30日（金）

「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、2023年5月1日（月）～6月30日（金）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「初夏のスイーツ&パン」を販売いたします。



今回、ペストリー商品は「ジンジャーメロンタルト」「びわのヴェリーヌ」「ガトーテヴェール」「オランジュココ」、ベーカリー商品は「抹茶あんぱん」「抹茶ブレッド」が登場します。

「ジンジャーメロンタルト」は、旬のメロンとキリっとした甘みのあるジンジャーを合わせ、初夏らしいみずみずしいタルトに仕上げました。「びわのヴェリーヌ」は、びわを果肉としてだけでなく、シブスト、ゼリー、コンポートにアレンジしました。様々な食感が楽しめるのはもちろん、素材の味を最大限に活かした一品です。宇治抹茶と柚子を使用した「ガトーテヴェール」は、濃厚な宇治抹茶とその奥に感じる柚子の香りをご堪能いただけます。「オランジュココ」はフレッシュなオレンジと、ホワイトチョコムース、ベルガモットのハーモニーが贅沢なスイーツです。

また、抹茶を練り込んだ生地、塩味のきいた黒ゴマ餡とアクセントにクルミを包み込んだ「抹茶あんぱん」や、抹茶風味のアーモンドクリームと丹波の黒豆を巻き込んだ断面が美しい「抹茶ブレッド」といったベーカリー商品もご提供します。

フルーツや抹茶を贅沢に使用した、爽やかな初夏のスイーツ&パンを、ぜひお楽しみください。

【グランドニッコー東京 台場「初夏のスイーツ&パン」概要】

- ・販売場所：グランドニッコー東京 台場 2階「Bakery & Pastry Shop」（台場駅直結）
- ・販売期間：2023年5月1日（月）～6月30日（金）
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

◆ジンジャーメロンタルト

アーモンドクリームを入れて焼き上げたサクサクのタルト生地に、カスタードクリームを塗り、マスカルポーネのシャンティークリームを絞りました。トップには静岡県産のメロンとアクセントにハニージンジャーのゼリーを乗せ、華やかに仕上げています。

価格：¥800

◆びわのヴェリーヌ

最下層のバニラ風味のカスタードクリームとメレンゲを合わせた軽いシブーストクリームには、食感をお楽しみいただけるようびわの果肉を混ぜ込んでいます。その上には、アクセントとなる果肉に加えたびわのリキュールゼリーとびわ茶のゼリーの2種類を層状に重ね、びわ尽くしの贅沢ヴェリーヌを実現しました。

価格：¥750

◆ガトーテヴェール

抹茶ムースの中にくちどけのよいバニラ風味のババロワを入れ、表面は艶やかなグラスージュでコーティングしました。トッピングに酸味と香りのある柚子のジュレを使用しているため、初夏らしく爽やかに召し上がりいただけます。

価格：¥650

◆オランジュココ

ベルガモット果汁を使用したクレーン、オレンジの果肉入った甘酸っぱいホワイトチョコレートムース、クレーンオランジュをふわっとした食感のココナツのダックワーズでサンドしました。味わいの違う柑橘の風味をお楽しみください。

価格：¥650

◆抹茶あんぱん

抹茶を練り込んだ生地、塩味のきいた黒ゴマ餡とアクセントにくるみをたっぷり包み焼き上げました。濃厚な宇治抹茶と黒ごまの相性が抜群、食感も楽しいモダンテイストなあんぱんです。

価格：¥400

◆抹茶ブレッド

抹茶を練り込んだ生地とプレーンの生地を重ね、抹茶のアーモンドクリームと丹波の黒豆を巻き込んで断面を見せるようにして焼き上げました。食べて美味しい、見て楽しい商品です。

価格：¥550

※表示価格はすべて消費税込みです。



【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 原・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)