



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2023年6月7日

グランドニッコー東京 台場

旬のフルーツを使用した桃のゼリーやマンゴープリンなど
常夏気分を楽しむトロピカルなラインアップが登場！

グランドニッコー東京 台場 『夏のスイーツ&パン』

提供期間：2023年7月1日（土）～8月31日（木）

「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7月1日（土）～8月31日（木）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『夏のスイーツ&パン』を販売いたします。



この夏、ペストリー商品は「桃の蒟蒻ゼリー」「マンゴープリン」「タルトペーシュ」「パインココナツ」、ベーカリー商品は「クレーム・シトロン」「サマーシュトーレン」が登場します。

涼し気なグラスに盛り付けられた「桃の蒟蒻ゼリー」は、ムース、コンポート、ゼリーと多様にアレンジした旬の桃の味わいをお楽しみいただける一品です。トップにあしらわれた蒟蒻ゼリーが夏にぴったりのみずみずしさを演出します。「マンゴープリン」は、マンゴーとココナツのトロピカルで濃厚な甘みをご堪能いただけるスイーツに仕上げました。交差するように流し込まれたマンゴーゼリーとココナツのパンナコッタが織りなす、バイカラーが見た目にも美しい贅沢なプリンです。国産の白桃のコンポートを重ねた「タルトペーシュ」は、サクサクに焼き上げたアールグレイの風味香るタルトと、甘くジューシーな桃の異なる食感と味わいのハーモニーが絶妙です。

また、ふんわりとした生地にはレモンペーストとカスタード、生クリームをぎっしりと詰め込んだ「クレーム・シトロン」や、セミドライレモン、マンゴー、シトロンピールなどの爽やかなフルーツを練り込み夏仕様に仕上げた「サマーシュトーレン」といったベーカリー商品もご提供します。

夏に旬を迎えるフルーツを味わい尽くす、トロピカルな夏のスイーツ&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『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7月1日（土）～8月31日（木）
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

◆桃の蒟蒻ゼリー

涼しげなグラスにフランス産の赤桃のピューレを使用したムースと、爽やかなミントとレモンのゼリー、国産桃のコンポートを入れました。トップにあしらった桃の蒟蒻ゼリーがみずみずしく、夏にぴったりのスイーツです。

価格：¥900

◆マンゴープリン

鮮やかな黄色のマンゴーゼリー、白色のココナツのパンナコッタを交差するように流し入れ、美しいバイカラーが映える一品に仕上げました。仕上げにマンゴーソースとフレッシュなマンゴーを飾り付けた、旬の味わいをたっぷりと堪能する贅沢なプリンです。

価格：¥850

◆タルトペーシュ

アールグレイのアーモンドクリームを入れサクサクに焼き上げたタルト生地に、フランボワーズのジャムとカスタードクリームを絞り、国産の白桃のコンポートを重ねました。シャンティクリームと紅茶のゼリー、赤スグリをトッピングし、甘い桃と香り豊かな紅茶が生み出す絶妙なハーモニーをお楽しみいただける一品です。

価格：¥750

◆パインココナツ

甘い香りのココナツのムースの中に、さっぱりとしたパイナップルのゼリーと滑らかなマンゴーとパッションフルーツのクリーム、アーモンドの風味豊かな生地を入れました。仕上げにフレッシュなパイナップルとホワイトチョコレートを飾り付け、ココナツのグラサージュをまとうせた常夏気分を味わえるスイーツです。

価格：¥650

◆クレーム・シトロン（写真左）

ふんわりとした生地でレモンペーストとカスタードを混ぜたクリームを包み込み、しっとり焼き上げました。仕上げに甘さ控えめの生クリームを絞り込み、トップに見た目も香りも爽やかさを演出するセミドライのレモンとセルフイーユを飾りました。

価格：¥480

◆サマーシュトーレン（写真右）

クリスマスの定番菓子であるシュトーレンを、夏仕様に仕立てた一品です。ピスタチオペーストを混ぜた生地でレモン風味のマジパンを包み、マカダミアナッツ、ラム酒に漬けたセミドライレモン、マンゴー、シトロンピールなど、爽やかなフルーツを練り込みました。

価格：¥850

※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)