

PRESS RELEASE

2023年10月5日

グランドニッコー東京 台場

ピスタチオグリーンや真紅の鮮やかなブッシュ・ド・ノエルが新登場！

手土産やパーティーのお供にぴったりなミニサイズもご用意。

グランドニッコー東京 台場

「クリスマスケーキ2023」

10月15日（日）より予約受付開始

「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、10月15日（日）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。



グランドニッコー東京 台場では、鮮やかなクリスマスカラーに仕上げたクリスマスケーキと、クリスマス限定ブレッドを販売いたします。

クリスマスケーキは、定番の「ガトーフレーズ」、クリームチーズとサワークリームを使用した純白の雪のような「ノエルフロマージュ」や、おひとりさまやカップルでお楽しみいただけるミニサイズのケーキ2種のほか、3種のブッシュ・ド・ノエルをご用意しました。濃厚なピスタチオクリームをたっぷりとまとわせたピスタチオグリーンが美しい「ノエルピスターシュ」、フランボワーズ、ライチ、バラを使用した真紅の「ノエルルージュ」、大人な苦味のあるチョコレートでブッシュ・ド・ノエル本来の切り株の色に仕上げた「ノエルショコラ」といった、色とりどりのクリスマスカラーに仕上げたラインアップです。3層になった断面が美しい、3種のブッシュ・ド・ノエルはミニサイズでもご用意し、街にクリスマスムードが漂い始める12月1日（金）より販売開始いたします。彩り豊かなケーキをクリスマス本番のみならず、ちょっとした手土産やパーティーのお供としてお楽しみください。

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」や、伝統的なクリスマスブレッドである「パン・ドリーノ」や「パネトーネ」のほか、まるで雪が積もったクリスマスツリーのような「クグロフ ピスタチオ」が登場します。

グランドニッコー東京 台場のYouTubeアカウントでは「クリスマスケーキ」のスペシャルムービーを公開しています。あらゆるシーンでお楽しみいただける、色合いから味わい、サイズまでバラエティ豊かなクリスマスケーキで、心浮き立つクリスマスシーズンをお過ごしください。

動画 URL：https://youtu.be/Kq_7g5SQXEo

【グランドニッコー東京 台場「クリスマスケーキ 2023」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）
- ・ご予約受付期間：10月15日（日）～12月22日（金）
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

★クリスマス本番を楽しむホールケーキとブッシュ・ド・ノエル

- ・販売期間：12月16日（土）～12月25日（月）

◆ガトーフレーズ

真っ赤な国産いちごをたっぷりと乗せた、クリスマス定番のショートケーキです。しっとりとした焼き上げたジェノワーズになめらかなシャンティクリームをまとわせ、みずみずしいいちごをふんだんにトッピングした、シンプルながらも多様な食感と味わいをお楽しみいただける一品です。

価格：¥7,000 サイズ：直径15cm



◆ノエルフロマージュ

フェミロネ種のレモンを使用したゼリーと、甘酸っぱいアプリコットのムースにクリームチーズとサワークリームを使用したホールケーキです。ココナツのグラサージュをあしらひ、クリスマスに舞う粉雪を表現しました。

価格：¥5,000 サイズ：直径12cm



◆ノエルピスタチオ

濃厚なピスタチオに酸味のあるさくらんぼ、フランボワーズを合わせた、2色のクリスマスカラーのコントラストが美しいブッシュ・ド・ノエルです。ローズマリーの香りを加え、濃厚ながらも爽やかさを感じる一品に仕上げました。

価格：¥5,500 サイズ：長さ17cm



◆ノエルルージュ

真っ赤なフランボワーズ、ライチ、バラを合わせ、クリスマスらしい鮮やかな真紅のブッシュ・ド・ノエルです。それぞれの酸味、甘み、香りが織りなす絶妙なハーモニーをご堪能ください。

価格：¥5,500 サイズ：長さ17cm



◆ノエルショコラ

苦みのあるチョコレートムースにオレンジの香り、香ばしく濃厚なヘーゼルナッツを加えたブッシュ・ド・ノエルです。薄く焼き上げた生地を砕いたフィヤンティーヌを加え、食感のアクセントをお楽しみいただけます。

価格：¥5,500 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：12月16日（土）～12月25日（月）

◆プチノエルフランボワーズ（写真左）

酸味のあるフランボワーズとライムのムースを合わせ、さっぱりとした味わいに仕上げました。ピンク色のフランボワーズムースが可愛らしい一品です。

価格：¥750



◆プチノエルグリオットショコラ（写真右）

さくらんぼのコンポートを混ぜ込みしっとり焼き上げた濃厚なガトーショコラです。カシス風味のガナッシュクリームを合わせ、チョコレートと甘酸っぱいベリーのハーモニーがお楽しみいただけます。

価格：¥800

★クリスマス前のちょっとしたパーティーや手土産に！ミニサイズのブッシュ・ド・ノエル

・販売期間：12月1日（金）～12月15日（金）

◆ノエルージュ（写真奥） / ノエルショコラ（写真中央）
ノエルピスターシュ（写真手前）

断面の美しいブッシュ・ド・ノエル3種類を、おひとりさまやカップルでもお楽しみいただけるミニサイズをご用意しました。12月1日から販売を開始するため、事前のクリスマスパーティーやちょっとした手土産におすすめです。

価格：各¥800



★クリスマス限定ブレッド

・販売期間：12月1日（金）～12月25日（日）

◆パン・ドリーノ チョコレート

ココアを混ぜ込んだブリオッシュの生地でチョコレートカスタードをたっぷり包み、仕上げに雪のような粉糖をふりかけました。

価格：¥400



◆クグロフ ピスタチオ

ピスタチオペーストを練り込んだブリオッシュの生地には、ホワイトチョコとクランベリーを混ぜて焼き上げました。仕上げにホワイトチョコをかけ、ナッツとクランベリーをトッピングし、まるで雪が積もるクリスマスツリーのような一品です。

価格：¥900



◆パネトーネ

ブリオッシュの生地にフルーツミックスをたっぷり混ぜ込みました。柔らかくふんわりとした食感をお楽しみいただけます。

価格：¥1,000



◆シュトーレン (写真右) / チョコシュトーレン (写真左)

バターをたっぷり加えた生地にドライフルーツやナッツ類、アクセントにシナモンとナツメグを加えた毎年人気のシュトーレンです。チョコシュトーレンはココアやチョコレートも練り込んだ生地で、ココアのマジパンを包みました。



価格：シュトーレン ¥1,800 / チョコシュトーレン ¥1,900

※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 m ² (6,313 坪)
ホテル	: 地下3階 地上30階
延床面積	: 123,775 m ² (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	: https://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)