

PRESS RELEASE

2023年11月30日（木）

グランドニッコー東京 台場

旬の国産いちごをたっぷり堪能
新春を祝う華やかな装いの贅沢パフェ
グランドニッコー東京 台場
「Color Parfait ～Red～」

提供期間：2024年1月1日（月・祝）～2月29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、吹き抜けのロビーフロアに心地よい光が降り注ぐ「The Lobby Cafe」にて、旬の国産いちごを贅沢に使った「Color Parfait ～Red～」を2024年1月1日（月・祝）～2月29日（木）の期間で提供いたします。



1・2月は、旬の国産いちごをふんだんに使用し、新春のお祝いにぴったりの赤を基調にしたパフェをご用意しました。まるでいちごを使用したケーキやタルトを食べているかのような様々な食感や味わいをお楽しみいただける、1日10食限定のご褒美パフェです。

滑らかないちごのブラマンジェと果肉入りのいちごのゼリーを交互に流し込み、5つの層に仕立てました。その上にさっぱりとしたいちごのシャーベットや、サクッとした食感のサブレ、濃厚ないちごのカスタードクリームを絞り、食べ進めるごとに多様なスイーツが混ざり合い変化していくので、最後の一口までお楽しみいただけます。トップにぎっしりと敷き詰められた甘酸っぱくフレッシュな国産いちごと、仕上げに飾られた可愛らしい色合いとフルーティな味わいが魅力のルビーチョコレートが華やかさを演出し、鮮やかな赤を基調とした見た目もお楽しみいただける一品です。

旬のいちごを見た目や食感など、五感でお楽しみいただける「Color Parfait ～Red～」を、ぜひご家族やご友人と一緒に楽しみください。

【Grand Nikko 東京 台場「Color Parfait ～Red～」概要】

いちごのブラマンジェ／いちごのゼリー／いちごのシャーベット
サブレ／いちごのカスタードクリーム／スポンジ／国産いちご
いちごのシャンティークリーム／ルビーチョコレート



- ・提供場所：Grand Nikko 東京 台場 2階 「The Lobby Cafe」
- ・販売期間：2024年1月1日（月・祝）～2024年2月29日（木）
- ・料 金：¥2,500（消費税・サービス料込）
- ・提供時間：13：00～17：00（L.O.）
- ・ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内 03-5500-4550（10：00～18：00）

【Grand Nikko 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：<https://www.tokyo.grandnikko.com/>

<Grand Nikko 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>

Grand Nikko 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>

Grand Nikko 東京 台場 Tel：03-5500-6711（代表）