



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2023年12月4日

グランドニッコー東京 台場

旬のあまおうをふんだんに使用したフルーツサンドをはじめ、
真っ赤な見た目が可愛らしい、いちごスイーツが勢ぞろい！

グランドニッコー東京 台場 『いちごスイーツ&パン』

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、2024年1月1日（月・祝）～2月29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『いちごスイーツ&パン』を販売いたします。



この冬のペストリー商品は「タルトフレーズ」「プティルージュ」「あまおういちごのティラミス」、ベーカリー商品は「あまおうサンド」「いちごのデニッシュ」が登場します。

「タルトフレーズ」は、アーモンドクリームを入れて焼き上げたタルト生地に、なめらかなカスタードクリームとコク深いピスタチオのシャンティクリームを合わせました。トップに国産いちごをふんだんに飾りつけ、見た目も味わいも贅沢に仕上げました。真っ赤なビジュアルが目を引く「プティルージュ」は、フランス・ヴァローナ社が手がける、添加物を一切使用せず、いちご本来の味と香りを自然な形で再現したチョコレート、インスピレーションフレーズを使用したムースで仕立てています。このムースに、果肉の食感が楽しいいちごのゼリーやいちご香るミルクチョコレートクリーム、アーモンド生地を合わせ、鮮やかなグラサージュルージュでコーティングしました。手土産や特別な日のご褒美スイーツにぴったりの上品な一品です。

また、「Bakery & Pastry Shop」で人気のレギュラーメニュー、こだわりパン「極-KIWAMI-」にフレッシュなホイップクリーム、濃厚な甘みとジューシーな果肉が特徴のあまおうをたっぷりサンドした「あまおうサンド」や、サクサクのデニッシュとホワイトチョコを合わせたまるやかなカスタードクリーム、甘酸っぱいジューシーないちごのハーモニーが絶妙な「いちごのデニッシュ」といったベーカリー商品もご提供します。

旬を迎えるいちごをたっぷり使用した、この季節ならではの華やかで可愛らしいスイーツ&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『いちごスイーツ&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：2024年1月1日（月・祝）～2月29日（木）※一部商品、販売期間が異なります。
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

◆タルトフレーズ

アーモンドクリームを入れて焼き上げたタルト生地に、なめらかなカスタードクリームとコク深いピスタチオのシャンティクリームを絞り、甘みと酸味のバランスが絶妙な国産いちごをたっぷりと飾りました。

価格：¥850



◆プティルージュ

フランスのチョコレートブランド、ヴァローナのストロベリーの香りが強いいちごチョコレートを使用したムースに、果肉入りのいちごゼリーといちご風味のミルクチョコクリームを合わせました。鮮やかなグラサージュルージュをかけ、いちごのシャンティクリーム、チョコレート、フランボワーズを飾った、見た目にも華やかなスイーツです。

価格：¥800



◆あまおういちごのティラミス

最下部にいちごのコンポートを敷き詰め、その上にまろやかな豆乳のホイップを使ったティラミスクリーム、濃厚な甘みのあまおうのクリームを重ねました。トップにはいちごパウダーとジューシーなあまおうを飾った、多様な味わいの4つの層が奏でるハーモニーをお楽しみください。

価格：¥800



◆あまおうサンド

「Bakery & Pastry Shop」にて販売しているこだわりパン「極-KIWAMI-」を使用し、たっぷりのクリームと濃厚な甘みとジューシーな果汁が特徴のあまおうをサンドしました。しっとりとした食感のパンと真っ白なクリーム、真っ赤ないちごの組み合わせがまさに“断面萌え”する一品です。

価格：¥900



◆いちごのデニッシュ

※販売期間：1/1（月）～1/31（水）、2/15（木）～2/29（木）

サクサクのデニッシュにコクのあるホワイトチョコレート入りのカスタードクリーム、甘酸っぱいいちごを乗せ、ホワイトチョコレートを合わせた軽い口当たりのホイップクリームを絞った、可愛らしいデニッシュパンです。

価格：¥500



※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 : <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)