

## PRESS RELEASE

2024年4月2日

グランドニッコー東京 台場

世界のトップ・パティシエに愛される高級ショコラブランド  
ヴァローナ社のチョコレートを贅沢に使用した濃厚パフェ

### グランドニッコー東京 台場 「Color Parfait ～Brown～」

提供期間：2024年5月1日（水）～6月30日（日）

「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、フランスのヴァローナ社のチョコレートを贅沢に使用した「Color Parfait ～Brown～」を2024年5月1日（水）～6月30日（日）の期間で提供いたします。



5・6月は、「ブラウン」をテーマに、フランスのヴァローナ社のチョコレートをふんだんに使用した贅沢なパフェをご用意します。豊かなチョコレートの風味とフルーツの香りに富んだ味わいを存分にご堪能いただける、1日10食限定のご褒美パフェです。

なめらかなチョコレートのパンナコッタとみずみずしいコーヒーゼリーを交互に重ね、4層に仕立てました。その上にチョコレートのアイスや、食感の良いサブレと粒状のシリアルをスイートチョコレートでコーティングしたパールクラッカン、しっとりとしたチョコレートのカスタードクリームとふんわりとしたスポンジを重ね、食べ進めるごとに豊かな味わいとともにも多様な食感がお楽しみいただけます。トップには、見た目にも味わいにもアクセントとなるグリオットチェリーを並べ、チョコレートのシャンティークリーム、濃厚な生チョコと金箔を飾り、豪華に仕上げました。

世界のトップ・パティシエに愛される高級チョコレートを使った、チョコレート好きにはたまらない「Color Parfait ～Brown～」を、自分へのご褒美にいかがでしょうか。

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

チョコレートのパンナコッタ／コーヒーゼリー  
チョコレートアイス／チョコレートサブレ／パールクラッカン  
チョコレートカスタードクリーム／チョコレートスポンジ  
グリオットチェリー／チョコレートシャンティアー／生チョコ



- ・提供場所：Grand Nikko 東京 台場 2階 「The Lobby Cafe」
- ・販売期間：2024年5月1日（水）～2024年6月30日（日）
- ・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 m<sup>2</sup>（6,313 坪）  
ホテル：地下3階 地上30階  
延床面積：123,775 m<sup>2</sup>（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カ所、ウエディングチャペル2カ所  
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](mailto: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）