



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2024年4月10日

グランドニッコー東京 台場

抹茶をメインに新緑をイメージした  
心弾む季節を彩る爽やかなラインアップが期間限定で登場！

グランドニッコー東京 台場

『初夏のスイーツ&パン』

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、2024年5月1日（水）～6月30日（日）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『初夏のスイーツ&パン』を販売いたします。



今回、ペストリー商品は「ガトーテヴェール」「ヴェリーヌカフェ」「オレンジパンプルムース」「蔵王ヨーグルトとブルーベリータルト」、ベーカリー商品は「抹茶のパン スイス」「抹茶とホワイトチョコのエピ」が登場します。

「ガトーテヴェール」は、抹茶のムースの中に抹茶のジュレとパッションフルーツのクリームを入れました。濃厚で深みのある抹茶の香りとパッションフルーツの爽やかな酸味の相性が抜群です。コーヒーのほろ苦さを効かせた「ヴェリーヌカフェ」は、キャラメルソースとゼリー、シャンティークリームで美しい3層に仕上げ、異なる食感と味わいのハーモニーがお楽しみいただけます。「オレンジパンプルムース」は、酸味の効いたオレンジムースの中にグレープフルーツのジュレを入れた、爽やかな柑橘の風味が広がる初夏らしい一品です。タルト生地に蔵王ヨーグルトのムース、ブルーベリーとカシスのコンフィチュール、ブルーベリーのシャンティークリームを乗せた「蔵王ヨーグルトとブルーベリータルト」は、トップにもたっぷりのブルーベリーを乗せました。程よい酸味のあるブルーベリーの果実とヨーグルトのハーモニーをご堪能ください。

また、デニッシュ生地の層が美しい「抹茶のパン スイス」や、米粉入りのもっちりとした生地がやみつきになる「抹茶とホワイトチョコのエピ」など、新茶の季節ならではの抹茶を使用したベーカリー商品もご提供します。

新緑が美しい季節に、抹茶や柑橘系のフルーツなど初夏らしい食材を使用した「初夏のスイーツ&パン」をぜひご堪能ください。

## 【グランドニッコー東京 台場『初夏のスイーツ&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：2024年5月1日（水）～6月30日（日）
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

### ◆ガトーテヴェール

抹茶のムースの中に抹茶のジュレとパッションフルーツのクリームを入れ、艶やかな抹茶のグラッサージュで仕上げました。香り高い抹茶の風味と、爽やかなパッションフルーツのハーモニーをお楽しみいただける、新緑をイメージしたスイーツです。

価格：¥750

### ◆ヴェリーヌカフェ

コーヒーの苦みを効かせたムースに、キャラメルソースとコーヒーゼリー、シャンティークリームを重ね、美しい3層に仕上げました。コーヒーのほろ苦さとキャラメルの濃厚な甘みの相性が抜群です。

価格：¥800

### ◆オレンジパンプルムース

酸味の効いたオレンジムースの中に、爽やかなグレープフルーツのジュレとオレンジ風味の生地を合わせた、初夏らしい爽やかな一品です。オレンジのグラッサージュで仕上げ、トップにはフレッシュなオレンジとグレープフルーツを飾りました。

価格：¥800

### ◆蔵王ヨーグルトとブルーベリータルト

宮城県産の蔵王ヨーグルトを使用したムースを流し込んだタルト生地に、ブルーベリーとカシスのコンフィチュールを忍ばせ、ブルーベリーのシャンティークリームを絞りました。トップにはたっぷりのブルーベリーをトッピングし、爽やかな味わいのタルトに仕立てています。

価格：¥850

### ◆抹茶のパン スイス（写真手前）

デニッシュ生地で抹茶のカスタードと丹波の黒豆を包んで焼き上げ、仕上げに抹茶の粉糖を振りかけました。生地のパリパリとした軽やかな食感と、断面の美しい縞模様もお楽しみいただけます。

価格：¥370

### ◆抹茶とホワイトチョコのエピ（写真奥）

抹茶を練り込んだ米粉入りのもっちりとした生地で、抹茶を混ぜた北海道産の白インゲン豆の白餡とホワイトチョコを包みこみました。フランス語で「麦の穂」を意味する“エピ”の形に成形した、見た目にも可愛らしい一品です。

価格：¥370

※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<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/>

## <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](mailto: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)