



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2024年6月10日

グランドニッコー東京 台場

ジューシーな桃やパイナップル、マンゴーを堪能する
常夏気分を盛り上げる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

『夏のスイーツ&パン』

提供期間：2024年7月1日（月）～8月31日（土）

「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7月1日（月）～8月31日（土）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『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「ヴェリーヌペーシュ」「シャルロットパイ」「マンゴープリン」「白桃タルト」、ベーカリー商品は「ももあんぱん」「レモンとクリームチーズのブリオッシュ」が登場します。

「ヴェリーヌペーシュ」は、滑らかで濃厚な甘みのある白桃のババロアと、さっぱりとした赤桃のジュレを層にしました。桃のコンポートと白ワインのジュレ、シャンティークリームを入れ、仕上げにも桃の果実を飾った、旬の桃尽くしのグラスデザートです。トロピカルな味わいをお楽しみいただける「シャルロットパイ」は、石垣島産のパイナップルジュースを使用したゼリーを軽やかなシャルロット生地で包み込みました。定番の「マンゴープリン」は、爽やかな味わいが夏にぴったりなジャスミン茶のゼリーを合わせた、香り豊かな一品です。「白桃タルト」は、アーモンドクリームを入れて焼き上げたタルト生地、桃の風味を付けたカスタードクリームを絞り、桃のコンポートとゼリーをあふれそうに盛り付けました。サクサクのタルト生地とジューシーな果実の食感のハーモニーをご堪能ください。

ベーカリー商品の「ももあんぱん」は、桃の濃縮ペーストを練り込んだもちりとした生地、桃のあんこと桃の洋酒漬けを入れた、この時期ならではのあんぱんです。ブリオッシュの生地にクリームチーズとカスタード、レモンペースト、セミドライレモンを合わせて焼き上げた「レモンとクリームチーズのブリオッシュ」は、仕上げにアイシングすることで、優しい甘さとレモンとクリームチーズの相性をお楽しみいただけます。

暑い夏に嬉しい、ジューシーでさっぱりとしたラインアップが揃う「夏のスイーツ&パン」で、素敵なティータイムをお過ごしください。

【グランドニッコー東京 台場『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7月1日（月）～8月31日（土）
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

◆ヴェリーヌパージュ

涼しげなグラスになめらかな白桃のババロアと赤桃のジュレを層になるように流し込み、ジューシーな桃のコンポート、艶やかな白ワインのジュレとシャンティークリームを乗せました。トップにも桃をトッピングした、桃尽くしの一品です。

価格：¥850

◆シャルロットパイ

さっぱりとしたココナツムースの中に石垣島産のパインジュースを使用したゼリーを閉じ込めました。周りをサクサクとしたシャルロット生地で包み込み、軽やかでトロピカルな味わいをお楽しみいただけます。

価格：¥800

◆マンゴープリン

マンゴープリンとココナツムースを順に流し込んで美しい2層にし、フレッシュなマンゴーを乗せました。爽やかな香りのジャスミン茶のゼリーもトッピングした、夏に嬉しいさっぱりとしたプリンです。

価格：¥850

◆白桃タルト

香ばしいアーモンドクリームを入れて焼き上げたタルト生地に、桃の風味をつけたカスタードクリーム、桃のコンポートをたっぷり敷き詰めました。トップに乗せた艶やかなゼリーが、夏に嬉しい清涼感を演出します。

価格：¥850

◆ももあんぱん

桃の濃縮ペーストを練り込んだ生地で、桃のあんこと桃の洋酒漬けを包み焼き上げました。仕上げにほんのり酸味のあるサワークリーム入りのホイップクリームを絞り、いちごのフリーズドライとセルフィーユを飾った、見た目にも可愛らしいあんぱんです。

価格：¥370

◆レモンとクリームチーズのブリオッシュ

リッチな食感のブリオッシュ生地に、クリームチーズとカスタード、レモンペーストを合わせ、セミドライレモンを散らしました。酸味のあるレモンとクリームチーズ、仕上げのアイシングによる優しい甘みのハーモニーが絶品です。

価格：¥580

※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

<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)