GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2025年6月2日

グランドニッコー東京 台場

旬の白桃をまるごと味わう桃色のご褒美パフェ
贅沢な味わいとビジュアルにときめく
グランドニッコー東京 台場
「Color Parfait ～Pink～」
提供期間：2025年7月1日（火）～8月31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、旬の桃をまるごと使用した「Color Parfait ～Pink～」を 2025 年 7 月 1 日（火）～8 月 31 日（日）の期間で提供いたします。

7・8 月は「ピンク」をテーマに、夏に旬を迎えるみずみずしい桃を贅沢に使用したパフェ「Color Parfait ～Pink～」をご用意しました。甘く香り高い旬の白桃をまるごと 1 個贅沢に使用し、多彩な味わいと食感で仕立てた特別な一品です。

果実の爽やかな香りとまろやかな味わいを引き立てる白桃のパンナコッタとフランボワーズソースを重ねた 4 層をベースに、白桃のシャーベットや桃風味のカスタードクリーム、サクサクのサブレやしっとりとしたスポンジを重ね、食感の変化を楽しめる構成に仕上げました。トップには、贅沢にカットした白桃のコンポートを端正にあしらい、アクセントにピンクチョコレートを添えることで、白桃のやさしい色合いとピンクの彩りが映える華やかさを演出しています。

みずみずしい白桃を味わう贅沢パフェとともに、夏の午後の爽やかなひとときをお楽しみください。

【グランドニッコー東京 台場「Color Parfait ～Pink～」概要】
ピンクシャンティー／ピンクピーチゼリー／白桃のコンポート／白桃のパンナコッタ／
フランボワーズソース／サブレ／パールクラッカン／フランボワーズ／白桃シャーベット／
スポンジ／ピンクカスタードクリーム／ピンクチョコレート

・提供場所：グランドニッコー東京 台場 2 階　「The Lobby Cafe」
・販売期間：2025 年 7 月 1 日（火）～8 月 31 日（日）
・料　　金：￥3,000（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）

【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 ㎡（6,313 坪）
ホテル	：	地下 3 階 地上 30 階
延床面積	：	123,775 ㎡（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　権田・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）