

PRESS RELEASE

2025年8月20日 グランドニッコー東京 台場

無花果×りんご×ブランデーが織りなす 秋の香り漂う、大人のための上質デザート グランドニッコー東京 台場 『大人の贅沢 秋パフェ』

提供期間:2025年9月1日(月)~10月31日(金)~カシスや洋梨など、果実の恵みを味わう秋のカクテルも提供~

「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 総支配人:塚田 忠保)は、ホテル最上階から東京の夜景を一望できる「The Bar & Lounge」にて、旬の無花果を贅沢に使用した『大人の贅沢 秋パフェ』、季節の恵みを感じる『Autumn Cocktail Selection』を、2025年9月1日(月)~10月31日(金)の期間限定で提供いたします。



当ホテルでは、東京の夜景を一望できる「The Bar & Lounge」にて、食事やお酒の後に楽しめる"大人のデザート"を提供しています。実際にバーで提供しているお酒を使用しているほか、カクテルグラスやワイングラスなどに盛り付けた、バーならではの締めのデザートです。

9・10月は、秋ならではの味覚を美しく重ねた『大人の贅沢 秋パフェ』が登場します。下の層には香り高い紅茶のジュレと、りんごのコンポートを敷き、その上に、滑らかなチョコレートアイスクリームと、甘くみずみずしい無花果を重ねました。さらに、青森県産のアップルブランデーを加えることで、果実の甘みと香りに奥行きを持たせています。グラスの上には、無花果の果実とりんごをあしらっ

た香ばしいパイ生地を飾り、食感に軽やかなアクセントを添えました。目にも美しいその佇まいとと もに、季節の趣を写した、味わい深い一品に仕上げました。

また、秋の味覚を存分に楽しむ、限定カクテル 3 種も同時期にご提供します。カシスの濃厚な甘酸っぱさが際立つ「青森カシスと巨峰のサイドカー」は、ブランデーの深みと調和した大人の味わい。「洋梨のジントニック」は、みずみずしい洋梨の香りとジンの爽快感が心地よく広がります。「フローズンマスカットダイキュリ」は、ホワイトラムをベースに甘みのあるマスカットを合わせたフローズンカクテル。秋の豊かな味わいを引き立てる一杯です。

涼やかな風を感じながら、季節の恵みを感じるデザートとカクテルとともに、大人のひとときをお 過ごしください。







【提供概要】 「大人の贅沢 秋パフェ」

料金 : ¥2,700

「Autumn Cocktail Selection」

■青森カシスと巨峰のサイドカー(写真左) ¥2,600■洋梨のジントニック(写真中央) ¥2,600■フローズンマスカットダイキュリ(写真右) ¥2,600

・提供場所:グランドニッコー東京 台場 30 階「The Bar & Lounge」

・販売期間:2025年9月1日(月)~10月31日(金)

・提供時間:平日・日曜 17:30~22:00(L.O.) 土曜 17:30~23:00(L.O.)

・ご予約・お問い合わせ:レストラン総合案内

 $03-5500-4550 (10:00\sim18:00)$

※上記は消費税・サービス料込の料金です。

【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 ㎡ (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>