

PRESS RELEASE

2025年8月25日

グランドニッコー東京 台場

栗やイチジク、ナッツが香る“実りの秋”を味わう贅沢なひととき

グランドニッコー東京 台場

「秋のスイーツ&パン」

提供期間：2025年9月1日（月）～10月31日（金）

「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、2025年9月1日（月）～10月31日（金）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「秋のスイーツ&パン」を販売いたします。



「Bakery & Pastry Shop」では、季節の恵みを活かしたスイーツや、旬の素材を使用した自家製パンをご提供しています。

この秋は、和栗や黒蜜、小豆を組み合わせた「ガトーマロンジャポネ」や、ベルギーの伝統菓子を秋らしくマロン風味にアレンジした「ミゼラブル」、グリオットチェリーの甘酸っぱさと濃厚なチョコレートムースが重なる「フォレノワール」など、秋の風を感じさせる贅沢なペストリーをご用意。ベーカリーでは、柿の甘みと生ハムの塩気が絶妙な「柿と生ハムのフォカッチャ」や、ザクザク食感を楽しめる「クロッカマロン」、旬の舞茸をサンドした軽食にぴったりの「きのこ香る BLT サンド」など、実りの季節にふさわしいラインアップが揃います。

秋の味覚を詰め込んだスイーツとパンで、食卓にもティータイムにも彩りをお届けします。

【Bakery & Pastry Shop『秋のスイーツ&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：2025年9月1日（月）～10月31日（金）
- ・販売時間：10:00～18:00
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

◆ガトーマロンジャポネ

和栗と黒蜜のまろやかな甘みが溶け合うムースで小豆のクリームを包み込んだ、和の趣を感じるケーキです。仕上げには、和栗のバタークリームと塩キャラメルソース、渋皮栗の甘露煮をトッピングし、奥行きのある風味に仕上げました。

価格：¥750



◆ミゼラブル

ベルギーの伝統菓子「ミゼラブル」を、秋ならではのアレンジでご用意しました。マロン風味のなめらかなババロアと濃厚なバタークリームを、香ばしいヘーゼルナッツの生地でサンド。口の中で重なり合う優しい甘さと、軽やかな食感をお楽しみください。

価格：¥650



◆フォレノワール

濃厚でなめらかなチョコレートムースに、グリオットチェリーを煮詰めて香り立たせたコンフィチュール、チェリーの華やかな香りをまとったキルシュのムースを重ねました。深みあるダークチョコレートのグラサージュが全体を包み込み、豊かな味わいが広がる一品です。

価格：¥700



◆柿と生ハムのフォカッチャ

水分をたっぷりと含ませた高加水仕立ての特製フォカッチャ生地に、旬の柿、生ハム、クリームチーズを贅沢にトッピング。柿のやさしい甘みと生ハムの塩気、クリームチーズのまろやかさが絶妙に溶け合い、口いっぱいに秋の味覚が広がります。

価格：¥300



◆キャラメルナッツデニッシュ

バターの香り豊かなデニッシュ生地に、香ばしくキャラメリゼしたピーカンナッツとアーモンド、マカダミアナッツをたっぷりのせました。中に忍ばせたやさしい甘さのクリームがナッツの香ばしさを引き立てる秋らしい一品です。

価格：¥450



◆クロッカマロン

カットしたクロワッサン生地とアーモンドを合わせ香ばしく焼き上げたザクザク食感の生地、濃厚なマロンペーストとクリームチーズをブレンドしたクリームをたっぷり絞りました。トップには栗の渋皮煮を飾った贅沢な一品です。

価格：¥500



◆イチジクとマロンのマフィン

コンポートにしたフレッシュのイチジクと、香り豊かなダージリンティーに漬け込んだドライイチジクを加えた、秋の風情を感じるマフィンです。トップには和栗の渋皮煮をトッピングし、しっとりとした生地、果実のやさしい甘みと栗の風味が広がります。

価格：¥400



◆あらびきポークとチーズのマフィン

豆乳とオリーブオイルを使った生地、ジューシーなあらびきポークウインナーと、ダイス型のクリームチーズをたっぷりとのせて焼きました。朝食や軽食にもぴったりな食べ応えのあるお食事マフィンは、コンソメやスパイスの調和がクセになる味わいです。

価格：¥400



◆熟成ハムとカマンベールの塩パンサンド

バター香る塩パンに、熟成された旨みたっぷりの豚ももハムと、カマンベールチーズを贅沢にサンド。食べ進めるほどに、チーズのまろやかさとハムの深いコクが口に広がります。シンプルなのに贅沢感あふれるサンドイッチです。

価格：¥800



◆きのこ香る BLT サンド

旬の舞茸やベーコン、フレッシュなトマト、フリルレタスをバター香る塩パンでサンドした秋限定の BLT サンド。サクサク食感を楽しめるフリーズドライの醤油トッピングが舞茸の旨みを引き立て、コクと食感がやみつきになる一品です。

価格：¥800



※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、ウェディングチャペル 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 白銀・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)