

PRESS RELEASE

2025年12月8日

グランドニッコー東京 台場

新春に贈る、真っ赤なあまおうのご褒美パフェ
層ごとに広がる華やかな味わいと食感のハーモニー

グランドニッコー東京 台場 「あまおういちごパフェ」

提供期間：2025年1月1日（木・祝）～2月28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 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、旬の真っ赤な果実を堪能し尽くす「あまおういちごパフェ」を 2025 年 1 月 1 日（木・祝）～2 月 28 日（土）の期間に提供いたします。



2026 年 1・2 月は、鮮やかな赤色が美しい「あまおういちごパフェ」をご用意しました。

下層は、いちごのコンポートといちごのブランマンジェで鮮やかなバイカラーが映える 4 層に仕立てました。その上にはバラの香りをまとったいちごゼリーを重ね、ゼリーの中には輪切りのいちごの果実を美しく並べ、見た目のアクセントを添えました。さらに、ひんやりとしたいちごアイスやサブレのほどよい食感、濃厚ないちごのカスタードクリームを加え、味わいと食感の奥行きを演出しています。上層には、スポンジと、ジューシーで酸味と甘みのバランスが絶妙なブランドいちご“あまおう”を贅沢に重ねました。トップにいちごのシャンティークリーム、ルビーチョコレートの生チョコレートをあしらひ、ミント、金箔、チョコレートの飾りで華やかに仕上げています。

幾重にも折り重なるいちごの味わいをお楽しみいただける、ご褒美スイーツにふさわしい一品です。

【The Lobby Cafe「あまおういちごパフェ」概要】

いちごのコンポート／いちごのブランマンジェ／
バラ風味のいちごゼリー／いちご／ストロベリーアイス／サブレ／
いちごのカスタードクリーム／スポンジ／あまおういちご／
いちごのシャンティ／ルビーチョコレート／生チョコレート／
チョコレート／ミント／金箔



※1日10食限定となります

- ・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1月1日（木・祝）～2月28日（土）
- ・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 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）