

PRESS RELEASE

2025年12月15日
グランドニッコー東京 台場

いちごを味わい尽くすご褒美ケーキとチョコレート香る期間限定パンが登場

グランドニッコー東京 台場 「いちごチョコレートスイーツ&パン」 提供期間：2026年1月6日（火）～3月31日（火）

「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、2026年1月6日（火）～3月31日（火）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「いちごチョコレートスイーツ&パン」を販売いたします。



「Bakery & Pastry Shop」では、旬の素材を使用したスイーツや、季節感あふれる自家製パンをご提供しています。

今季のスイーツは、いちごの甘酸っぱさを堪能できる「季節のフルーツタルト」、いちごのムースにバラの香りをまとわせた「プティルージュ」、ライムの酸味がいちご味のカスタードとゼリーを引き立てる「いちごのサントノール」など、旬の果実を心ゆくまで楽しめるラインアップが揃いました。

ベーカリーからは、いちごを贅沢にまるごと包んだ「いちご大福パン」や、甘酸っぱい香りがふわりと広がる「いちごマフィン」をご用意します。さらに、バレンタイン期間にはハート型に仕上げた「クランベリードーナツ」や「ミルフィーユショコラ」など、味も見た目も華やかでギフトにもおすすめの商品が登場します。

旬のいちごを中心に多彩な味わいが揃うスイーツ&パンで、贅沢なひとときをお過ごしください。

【Bakery & Pastry Shop 『いちごチョコレートスイーツ&パン』概要】

- ・販売期間：2026年1月6日（火）～3月31日（火）（※一部商品を除く）
- ・販売時間：10:00～18:00
- ・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）
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

◆季節のフルーツタルト

しっとりとした焼き上げたタルトにアーモンドクリーム、いちごのコンフィチュールを重ね、カスタードクリームとシャンティークリーム、金箔、国産いちごをあしらった華やかな一品。いちごそのものの魅力はもちろん、甘酸っぱさとなめらかなクリームが織り成す絶妙な調和をお楽しみいただけます。

価格：¥850



◆プティルージュ

いちごムースの中に、爽やかなヨーグルトムースといちごゼリーを閉じ込め、バラのジャムで華やかな香りを添えました。周りにはふんわりとしたメレンゲ生地のビスキュイをまとわせ、いちごをトッピング。表面は艶やかに仕上げた可憐なケーキです。

価格：¥800



◆ヴェリーヌショコラ

チョコレートのムースやスポンジ、パンナコッタを重ねて豊かな食感を生み出しました。トップにはチョコレート、クリーム、アーモンド、ガトーショコラを飾り、チョコレートの世界観を詰め込んだ贅沢な一品です。

価格：¥800



◆いちごのサントノーレ

パイ生地の上に重ねたミニシューの中にいちごのカスタードを閉じ込め、中央にはアクセントとしてライムクリームといちごゼリーを忍ばせました。いちごの甘みとライムの酸味が絶妙に調和する、軽やかで繊細な味わいのサントノーレです。

価格：¥850



◆いちご大福パン

あまおうピュアールを練り込んだ生地、自家製のいちご大福を丸ごと包み込んだ一品。中に国産いちごを1粒、さらにトップにも1粒あしらい、いちごの香りと上品な甘さを存分に味わっていただけます。冬から春にかけての旬を感じられる特別なあんぱんです。

価格：¥480



◆いちごマフィン

フランス産のストロベリースプレッドを加えた生地 to 甘酸っぱいクランベリーを合わせ、アーモンドパウダーを使用して焼き上げたマフィン。ストロベリーチョコレートとシュトロイゼルのアクセントが多彩な食感を生み出し、いちごの甘酸っぱい香りとともにお楽しみいただけます。

価格：¥400



◆クランベリードーナツ

チョコレート生地にクランベリーを混ぜ込んだ、しっとりとした食感のドーナツです。表面にはピンク色のシュガーとラメをまといせ、華やかな印象に仕上げました。2月1日(日)～14日(土)のバレンタイン期間は、ハート型にアレンジした特別仕様でご提供します。

※通常は丸型でのご用意です。

価格：¥350



◆ミルフィーユショコラ

クロワッサン生地に自家製のチョコレートバターを幾重にも折り込み、立方体に焼き上げたプレミアムなデニッシュ。薄く重なった層がサクサクと軽やかにほどけ、チョコレートの豊かな風味が広がるデニッシュです。

※2月1日(日)～2月14日(土)のみのご提供となります。

価格：¥500



◆高加水パンのスマークサーモンサンド

爽やかな香りが特徴のディールを練り込んだしっとりとしたパンに、スマークサーモンと赤玉ねぎをサンド。フランス産レモンとハーブのマスタードがほのかに香り、サーモンの旨みを引き立てます。軽やかで上品ながらも満足感のあるサンドイッチです。

価格：¥900



※表示価格はすべて消費税込みです。

【Grand Nikko 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 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)