

PRESS RELEASE

2026年2月9日
グランドニッコー東京 台場

宇治抹茶と黒糖が織りなす、春の訪れを感じる和モダンパフェ

グランドニッコー東京 台場 『春の贅沢味覚パフェ』

提供期間：2026年3月1日（日）～4月30日（木）

～桜・いちご・抹茶で楽しむ和テイストのカクテル3種も登場～

「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：塙田 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、抹茶の深みを堪能する『春の贅沢味覚パフェ』と、春を感じる『Spring Cocktail Selection』を、2026年3月1日（日）～4月30日（木）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。

3・4月に登場する『春の贅沢味覚パフェ』は、宇治抹茶のほろ苦さと黒糖の深い甘みを生かし、和風に仕上げた一品です。なめらかなアイスクリームにつぶあん、抹茶と黒糖のわらび餅に、クランブルやタルト生地のパートショクレを重ね、さまざまな食感の組み合わせを楽しめます。さらに、ベリーと甘夏の爽やかな酸味がアクセントとなり、仕上げに加えるクレーム・ド・カカオのリキュールが大人の余韻を添えます。

同期間、春を感じる桜・いちごのほか、抹茶を用いた和ティストのカクテル3種も登場します。「桜といちごのシャンパンカクテル」は、桜リキュールといちご、シャンパンを合わせた、香り高くすっきりとした口当たりが魅力。「桜のフローズンダイキュリ」は、いちごの風味を閉じ込めたフローズン仕立てで、心地よい爽快感が広がります。「抹茶のグラスホッパー」は、抹茶の深いコクを生かし、デザート感覚でも味わえる一杯です。

抹茶や春を感じる素材をふんだんに取り入れた限定のラインアップで、季節の移ろいを感じるひとときをお届けします。



【提供概要】

「春の贅沢味覚パフェ」

料金 : ¥2,700

「Spring Cocktail Selection」

■桜といちごのシャンパンカクテル (写真左)	¥3,000
■抹茶のグラスホッパー (写真中央)	¥2,700
■桜のフローズンダイキュリ (写真右)	¥2,700

- ・販売期間：2026年3月1日（日）～4月30日（木）
- ・提供時間：17:30～22:30（ラストオーダー 22:00）
土曜・祝前日 17:30～23:00（ラストオーダー 22:30）
- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場 30階「The Bar & Lounge」
- ・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）

※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 m ² (6,313坪)
ホテル	： 地下3階 地上30階
延床面積	： 123,775 m ² (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）