

PRESS RELEASE

2026年4月6日
グランドニッコー東京 台場

産地にこだわった2種のカカオの深みと果実の酸味が重なる
エレガントな味わいの1日10食限定ご褒美スイーツ
グランドニッコー東京 台場
「至福のチョコレートパフェ ～カカオとフランボワーズの余韻～」
提供期間：2026年5月1日（金）～6月30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、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、選りすぐりのカカオが華やかに香る「至福のチョコレートパフェ ～カカオとフランボワーズの余韻～」を2026年5月1日（金）～6月30日（火）の期間に提供いたします。



5・6月は、濃厚で香り高いチョコレートの魅力を存分に味わえる「至福のチョコレートパフェ ～カカオとフランボワーズの余韻～」をご用意しました。

下層には、カリブ海最大のカカオ生産国で、コクのある甘みと豊かな香りが特長のドミニカ共和国産カカオのチョコレートを使用したパンナコッタに、ほろ苦いコーヒーゼリー、爽やかな酸味のクーリーフランボワーズを重ね、素材ごとの異なる風味が際立つ味わいに仕上げました。中層には、なめらかなチョコレートアイスやカスタードクリーム、軽やかな食感のサブレとパールクラッカンを配し、食感のコントラストを楽しめます。さらに、チョコレートスポンジやフランボワーズ、チョコレートシャンティークリーム、ガトーショコラを贅沢にあしらひ、トップにはエレガントで華やかな香りが広がるエクアドル産カカオのチョコレートを使用した生チョコレートと金箔を添えました。

産地ごとの個性を感じながら、濃厚なカカオの風味とベリーの爽やかな酸味が調和する、至福のご褒美パフェです。

【The Lobby Cafe 「至福のチョコレートパフェ ～カカオとフランボワーズの余韻～」 概要】

チョコレートパンナコッタ／コーヒーゼリー／クーリーフランボワーズ／
チョコレートアイス／チョコレートサブレ／パールクラッカン／
チョコレートカスタードクリーム／チョコレートスポンジ／
フランボワーズ／チョコレートシャンティークリーム／生チョコレート／
ガトーショコラ／チョコレート／金箔



※1日10食限定となります

- ・販売期間：2026年5月1日（金）～6月30日（火）
- ・提供時間：13：00～17：00（ラストオーダー 16：30）
- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場 2階「The Lobby Cafe」
- ・料 金：¥3,000（消費税・サービス料込）
- ・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、ウエディングチャペル
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）