

PRESS RELEASE

2026年6月2日
グランドニッコー東京 台場

淡いピンクに包まれる夏のご褒美時間
芳醇に香る旬の桃を堪能する
グランドニッコー東京 台場
『ピーチアフタヌーンティー ～桃色の幸せ～』
提供期間：2026年7月1日（水）～8月31日（月）

「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、旬の桃をふんだんに使用した「ピーチアフタヌーンティー ～桃色の幸せ～」を2026年7月1日（水）～8月31日（月）の期間限定で提供いたします。



「The Lobby Cafe」では、季節ごとに趣向を凝らしたアフタヌーンティーを展開しております。2026年7・8月は旬を迎える桃を主役に、繊細な甘みと芳醇な香りを生かしたスイーツとセイボリーを取り揃えました。

すべてのメニューに桃を使用し、産地を限定するのではなく、その時期に最も美味しい国産の桃を厳選しております。みずみずしい果実感を楽しめるスイーツに加え、生ハムやスモークサーモン、ハーブなどを合わせた爽やかな味わいのセイボリーもラインアップ。桃の甘みと塩味が絶妙なバランスで調和した、軽やかな味わいをご堪能いただけます。

桃色のスイーツが彩るアフタヌーンティーとともに、心ほどける夏のひとときをお過ごしください。

【The Lobby Cafe『ピーチアフタヌーンティー ～桃色の幸せ～』概要】

季節ごとに展開しているグランドニッコー東京 台場のアフタヌーンティー。

2026年7・8月は、芳醇に香る旬の桃を主役に、淡いピンクで彩られた可愛らしいラインアップをご用意しました。

<上段>

ライチのパンナコッタ 桃のコンポート／ガトーペーシュ／
ムースペーシュ

みずみずしい桃のコンポートを合わせたグラスデザートをはじめ、桃の優しい甘みと果実感を堪能できるスイーツをご用意しました。とろけるようになめらかな「ムースペーシュ」や、上品な味わいに仕上げた「ガトーペーシュ」、ライチの華やかな香りをまとったなめらかなパンナコッタなど、桃の魅力を繊細に表現した一皿です。



<中段>

桃のシュークリーム／桃のマカロン／桃のタルト／桃のフロマージュ／
桃のパバロワ

桃のクリームを詰め込んだ「桃のシュークリーム」や、上品な甘みが広がる「桃のマカロン」、みずみずしい果実と香ばしいタルト生地とのハーモニーが抜群の「桃のタルト」など、多彩な桃スイーツを揃えました。ほのかに酸味と甘みが調和するフロマージュや、なめらかな口どけのパバロワなど、それぞれ異なる食感と味わいで旬の果実をお楽しみいただけます。



<下段>

桃と生ハム・ブッラータのカプレーゼ／
桃とヨーグルトの冷製スープ
北海道産ホタテフレーク・ミントとカルダモンの香り／
桃のフォカッチャとスモークサーモンのタルタル
アボカドディップ添え／
桃とアールグレイのスコーン クロテッドクリーム&白桃ジャム

桃の甘みと塩味、ハーブの爽やかな香りを掛け合わせたセイボリーをご用意しました。生ハムやスモークサーモン、ブッラータチーズのコクが桃のみずみずしさを引き立て、夏らしい軽やかな味わいを演出します。ミントとカルダモンが爽やかに香る「ピーチとヨーグルトの冷製スープ」は、暑い季節にぴったりの涼やかな一品です。



<ドリンク>

季節のおすすめフレーバーティー／ホワイトピーチ
白桃のみずみずしく甘い香りと、レモンマートルの爽やかな香りや
繊細な酸味が調和した季節限定のフルーツティー。

ハーブティー

カモミール／リフレッシュミント／スイートベリーズ／ジャスミン

紅茶

アールグレイ／アッサム／ダージリン／イングリッシュブレックファースト

コーヒー（アイス／ホット）

ポットでご提供するロンネフェルトの紅茶やハーブティーなど全10種類をアフタヌーンティーにあわせてフリーフローにてお楽しみいただけます。



- ・販売期間：2026年7月1日（水）～8月31日（月）
- ・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：¥7,000（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）

※アフタヌーンティーセットは2時間制となります。

【ロンネフェルトとは】

ロンネフェルトは、1823年の創業以来、伝統と品質を守り続けてきたドイツの老舗紅茶ブランドです。

時間と手間を惜しまない製法から生まれる豊かな味わいは、ドイツ国内の多くの4～5つ星ホテルに選ばれています。

格調高いホテルをはじめ、ヨーロッパの人々を魅了してきた紅茶をぜひご堪能ください。



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

【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・長谷川

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）