

PRESS RELEASE

2026年6月18日
グランドニッコー東京 台場

フレッシュな夏果実と和素材が織りなす季節限定の味わい
旬の白桃や宮崎マンゴースイーツ、きなこや抹茶香るパンが登場

グランドニッコー東京 台場 「夏のスイーツ&パン」

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、2026年7月1日（水）～8月31日（月）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」の「夏のスイーツ&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。

今夏のスイーツは、香り高い旬の白桃をふんだんに使用した「白桃のシュークリーム」や、フレッシュなマンゴーをガラスデザートで味わう「マンゴーのヴェリーヌ」、完熟マンゴーを贅沢にあしらった「マンゴーのタルト」が登場。みずみずしい果実の甘みと、ホテルメイドならではの上品な味わいをお楽しみいただけます。ベーカリーからは、きなこ、梅、抹茶といった親しみのある和素材を取り入れた、夏にも軽やかに味わえるパンが登場します。香ばしいきなこの風味が口いっぱいに広がる「きなこ

ロール」、梅の甘酸っぱさと塩味が調和した「梅しそ塩バター」、抹茶の奥深い味わいを楽しめる「抹茶のモンブランデニッシュ」など、和洋折衷の繊細な味わいをご用意しました。

旬のフルーツを味わうスイーツと和素材の風味を生かしたパンが、夏のひとときを贅沢に彩ります。

【Bakery & Pastry Shop 『夏のスイーツ&パン』概要】

- ・販売期間：2026年7月1日（水）～8月31日（月）
 - ・販売時間：11:00～18:00
 - ・販売場所：グランドニッコー東京 台場 2階「The Lobby Cafe」内（台場駅直結）
- ※Bakery & Pastry Shop は改装工事のため、2階ヴェルエクールでの営業を終了いたしました。
当商品は販売期間中、2階 The Lobby Cafe 内の仮店舗にて販売しております。
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

◆白桃のシュークリーム

しっとりとしたシュー生地旬の白桃のコンポートを合わせました。桃のカスタードクリームと桃の風味のシャンティークリームが、白桃のやさしい甘みと香りを際立たせます。軽やかな口どけとゴロっとした果実感を楽しめる、満足感のある一品です。

価格：¥850



◆マンゴーのヴェリーヌ

トロピカルマンゴーのクリームやココナツのパンナコッタ、ミントのシャンティークリームなどを重ね、フレッシュなマンゴーをあふれんばかりにトッピングした濃厚なヴェリーヌです。マンゴーの風味を引き立てる素材を厳選したことで、爽やかながらも奥行きのある味わいに仕上げました。

価格：¥850



◆マンゴータルト

完熟マンゴーを贅沢に使用したマンゴータルトです。香ばしいタルト生地に、風味の異なる2種類のクリームを合わせ、濃厚な甘みと華やかな香りを引き出しました。夏のご褒美にふさわしい、果実感あふれるタルトです。

価格：¥850



◆きなこロール

ブリオッシュ生地に自家製のきなこクリームを巻き込み、上にきなこのアイシングとザクザク食感のきなこのクランブルをのせて焼き上げました。きなこの芳醇な香りとやさしい甘みを存分に楽しめる、きなこ好きにはたまらない一品です。

価格：¥350



◆抹茶のモンブランデニッシュ

サクサクと香ばしいデニッシュ生地にアーモンドクリームとチョコチップをのせて焼き上げ、上に抹茶を練り込んだモンブランクリームを絞りました。抹茶の深みをしっかりと感じられる、贅沢な和のデニッシュです。

価格：¥550



◆梅しそ塩バター

塩バターをきかせた風味豊かな生地に、夏にぴったりの梅と大葉を巻き込み焼き上げたパンです。バターのコクと塩味に、梅のほどよい酸味と大葉の清涼感のある香りが重なり、暑い季節にも食べやすい軽やかな味わいに仕上げました。

価格：¥350



※表示価格はすべて消費税込みです。

【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 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)