GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2026年9月29日
グランドニッコー東京 台場

真紅のノエル・ルージュや、国産素材を使用したプレミアムガトーフレーズなど
クリスマスの食卓を華やかに彩るスイーツが登場

グランドニッコー東京 台場
「2026 Grand Nikko Tokyo Daiba Christmas Sweets Collection」
10月1日（木）より予約受付開始

「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 10 月 1 日（木）より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、クリスマスケーキの予約販売受付を開始いたします。

本年は、クリスマスシーズンに向けて特別なひとときを演出する 4 種類のクリスマスケーキと 3 種類の伝統菓子をご用意しました。

ケーキには、真紅の鮮やかな色合いが目を引く「ノエル・ルージュ」や、濃厚なキャラメルショコラの味わいを楽しめる「ノエル・ショコラ」をはじめ、王道の「ガトーフレーズ」、国産素材にこだわり、素材の質を追求した「プレミアムガトーフレーズ」などが登場します。「ノエル・ルージュ」、「ノエル・ショコラ」はお一人様用のミニサイズもご用意しました。さらに、クリスマスの伝統菓子「シュトーレン」や、「パネトーネ」もラインアップ。大切な方とのひとときや自分へのご褒美にもおすすめの、ホテルメイドならではのクリスマススイーツをお届けします。

ホテルメイドならではの華やかなスイーツとともに、心弾むクリスマスシーズンをお過ごしください。

【2026 Grand Nikko Tokyo Daiba Christmas Sweets Collection 概要】
・販売場所：グランドニッコー東京 台場 2 階「The Lobby Cafe」内
※「Bakery & Pastry Shop」は、2 階「ヴェルエクール」での営業を終了いたしました。
当商品は期間中、2 階「The Lobby Cafe」内の仮店舗にて販売しております。

＜プレミアムガトーフレーズ、ガトーフレーズ、ノエル・ルージュ、ノエル・ショコラ＞
・予約期間：2026 年 10 月 1 日（木）～12 月 20 日（日）※受取日の 5 日前まで予約受付
・販売期間：2026 年 12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）

＜ミニノエル・ルージュ、ミニノエル・ショコラ、シュトーレン 2 種、パネトーネ＞
・販売期間：2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）

・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623（10:00～18:00）

【クリスマスケーキ】
◆プレミアムガトーフレーズ（限定 30 台）
国産小麦と和三盆糖を使用したジェノワーズ生地に、濃厚なコクとすっきりとした後味が特徴の北海道産生クリームと国産いちごを合わせたショートケーキです。ジェノワーズ生地と生クリームの間にはいちごが美しく並び、トップにもいちごを贅沢にあしらった特別感のある一品です。

価格：￥12,000　サイズ：直径 18cm

◆ガトーフレーズ
柔らかなジェノワーズ生地に、口どけのよい生クリームと国産いちごを合わせたショートケーキです。生クリームのやさしい甘さといちごの甘酸っぱさが調和した、王道の味わいをお楽しみいただけます。

価格：￥7,000　サイズ：直径 12cm

◆ノエル・ルージュ

ルビーチョコレートのムースに、フランボワーズゼリーとライム風味のクリームを合わせ、真っ赤なチョコレートを全体に吹きかけて仕上げたクリスマスケーキです。ベリーの甘酸っぱさと柑橘のすっきりとした風味が、ルビーチョコレートのやさしい甘みを引き立てる、軽やかな味わいの一品です。

価格：￥6,000　サイズ：直径 14cm
価格：￥1,300　サイズ：直径 6.5cm

◆ノエル・ショコラ

濃厚なキャラメルショコラムースに、コーヒーとピスタチオの 2 種類のクリームを合わせ、チョコレートのグラサージュで艶やかに仕上げたクリスマスケーキです。周りにはサクサクとした食感が特徴のフィヤンティーヌを合わせ、チョコレートの濃厚な味わいと異なる食感が楽しめる、クリスマスの夜にふさわしいリッチな味わいに仕上げました。

価格：￥6,000　サイズ：直径 14cm
価格：￥1,300　サイズ：直径 6.5cm

【クリスマス限定ベーカリー商品】

◆シュトーレン

ナツメグやシナモンのスパイスを効かせた生地に、アーモンド、クルミ、ラム酒に漬け込んだドライフルーツを練り込み、マジパンを包んで焼き上げました。スパイスとフルーツの絶妙な配合はグランドニッコー東京オリジナルレシピ。クリスマスのひとときを彩る、季節限定の味わいをお楽しみください。

価格：￥2,800

◆チョコレートシュトーレン

ココアパウダーとチョコレートペーストを練り込んだ生地に、チョコレートチップ、アーモンド、クルミ、クランベリーを合わせ、マジパンを包んで焼き上げました。洋酒を使わず、より多くの人がお楽しみいただける親しみやすい味わいに仕上げています。クリスマスの食卓に世代を問わず楽しめる味わいをお届けします。

価格：￥3,000

◆パネトーネ

本場イタリアで受け継がれる伝統的な製法で作られたパネトーネ種を使用し、しっとりとした食感に焼き上げた伝統の発酵菓子です。パネトーネ種ならではの心地よい酸味に、ドライフルーツやオレンジピールの芳醇な香りが穏やかに調和。仕上げの粉糖が白く雪をまとったような仕上がりを演出する、クリスマスらしい華やかな一品です。

価格：フルサイズ￥1,200／ミニサイズ￥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 ㎡（6,313 坪）
ホテル	：	地下 3 階 地上 30 階
延床面積	：	123,775 ㎡（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）