

PRESS RELEASE

2024年5月30日

グランドニッコー東京 台場

旬の桃を贅沢にまるごと1個使用した
見た目にも可愛らしい桃色のご褒美パフェ
グランドニッコー東京 台場
「Color Parfait ~Pink~」

提供期間：2024年7月1日（月）～8月31日（土）

「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 代表取締役社長 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、ジューシーな桃をふんだんに使用した「Color Parfait ~Pink~」を2024年7月1日（月）～8月31日（土）の期間で提供いたします。



7・8月は、「ピンク」をテーマに、夏に旬を迎えるみずみずしい桃を贅沢に使用したパフェをご用意しました。多様にアレンジした桃の味わいと、桃色を基調とした可愛らしい見た目がお楽しみいただける1日10食限定のご褒美パフェです。

濃厚でなめらかな赤桃のパンナコッタと、甘酸っぱいフランボワーズのソースを4層に重ね、さっぱりとしたさくらんぼのシャーベットを加えました。サブレとパールクラックンフランボワーズを混ぜ、軽やかな食感のアクセントがやみつきになります。さらにいちごの濃縮果汁でピンク色にしたカスタードクリームとスポンジを入れ、トップには白桃のコンポートを贅沢に乗せました。なめらかなクリームとふんわりとしたスポンジ、ジューシーな桃の果実との絶妙なハーモニーが口の中に広がります。仕上げにピンクのシャンティークリームと、華やかにピンク色のチョコレートを飾りました。

旬の桃をまるごと1個使用した、見た目にも可愛らしい「Color Parfait ~Pink~」とともに、優雅な夏のティータイムを過ごしてみたいはいかがでしょうか。

【Grand Nikko 東京 台場「Color Parfait ～Pink～」概要】

赤桃のパナコッタ／フランボワーズソース
さくらんぼのシャーベット／サブレ
パールクラッカンフランボワーズ／ピンクカスタードクリーム
スポンジ／白桃のコンポート／ピンクシャンティークリーム
ピンクチョコレート



- ・提供場所：Grand Nikko 東京 台場 2階 「The Lobby Cafe」
- ・販売期間：2024年7月1日（月）～8月31日（土）
- ・料金：¥2,800（消費税・サービス料込）
- ・提供時間：13:00～17:00（L.O.）
- ・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）

【Grand Nikko 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 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/>

<Grand Nikko 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>

Grand Nikko 東京 台場 PR 事務局 担当 原・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>

Grand Nikko 東京 台場 Tel：03-5500-6711（代表）