



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2024年8月26日

グランドニッコー東京 台場

ハロウィン気分を盛り上げる、  
遊び心たっぷりのスイーツ&パンが期間限定で登場！  
グランドニッコー東京 台場  
『ハロウィンスイーツ&パン』  
提供期間：2024年9月1日（日）～10月31日（木）

「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、2024年9月1日（日）～10月31日（木）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」にて『ハロウィンスイーツ&パン』を販売いたします。



毎年ご好評をいただいているハロウィンモチーフのスイーツ&パンが今年も登場します。ペストリー商品は「ゴースト」「ショコラシフォンサンド」「ホワイトゴースト」、ベーカリー商品は「ハロウィンベーグル」「ハロウィンくろくろ」をご用意しました。

「ゴースト」は、ルバーブといちごのジャムを潜ませたバニラムースに紫色のカシスメレンゲを絞り、おばけを模したチョコレートをトッピングしたハロウィンらしい一品です。ふわふわのチョコレートシフォンでダークチェリーチョコレートムースと豆乳入りのマロンショコラホイップをサンドした「ショコラシフォンサンド」には、こうもりを模ったチョコレートを舞わせ、パーティーのお供にもぴったりの可愛らしい見た目に仕上げました。ハロウィンに登場する人気キャラクター、白いおばけをモチーフにした「ホワイトゴースト」は、ホワイトチョコレートムースにシトロンとノワゼットを合わせた、見た目にも味にもこだわったスイーツです。その他、竹炭の黒と紫芋の紫のコントラストがハロウィンらしい「ハロウィンベーグル」や、旬のかぼちゃを使用しクリームをたっぷりと詰めたクロワッサンコロネ「ハロウィンくろくろ」などの、秋の味覚を使用したベーカリー商品も提供いたします。

見た目も味も楽しめるハロウィンにぴったりのスイーツ&パンで、楽しいハロウィンをお過ごしください。

## 【グランドニッコー東京 台場『ハロウィンスイーツ&パン』概要】

- ・販売場所：グランドニッコー東京 台場 2階「Bakery & Pastry Shop」（台場駅直結）
- ・販売期間：2024年9月1日（日）～10月31日（木）
- ・販売時間：平日 11:00～19:00 / 土・日・祝日 10:30～19:00
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

### ◆ゴースト

カリっとした食感が楽しいアモンドチョコレートを合わせたシュクレ生地にはバニラムースを流し込み、ルバーブといちごのジャムの甘酸っぱさでアクセントを付けました。トップにはカシスメレンゲを絞り、ゴーストを模ったチョコレートを乗せ、ハロウィンらしい見た目に仕上げました。

価格：¥850

### ◆ショコラシフォンサンド

豆乳入りのマロンショコラホイップとダークチェリーチョコレートムースを柔らかなチョコレートシフォンでサンドしました。ホイップにはフランス産のマロンデコールを使用しています。こうもりのチョコレートとフルーツでデコレーションした可愛らしいスイーツです。

価格：¥800

### ◆ホワイトゴースト

ホワイトチョコレートムースに爽やかな香りのクレームシトロンとヘーゼルナッツを香ばしいクレームノワゼットと合わせ、求肥をまとわせました。あどけない表情がかわいい、白いおばけをモチーフにしたスイーツです。

価格：¥780

### ◆ハロウィンベーグル

竹炭パウダーを使用して真っ黒に仕上げたもちもち食感のベーグル生地に、紫芋ペーストとクリームチーズを包んで焼き上げました。ハロウィンを連想させる黒と紫のコントラストが美しく、ボリュームも満点です。見た目と味わいの両方をお楽しみください。

価格：¥370

### ◆ハロウィンくろくろ

竹炭パウダーを練りこんだデニッシュ生地をコロネの形に焼き上げ、かぼちゃとカスタード、バターを合わせたなめらかなクリームをたっぷり詰めました。北海道産のかぼちゃペーストを使用したオレンジ色のクリームが“くろくろ（黒いクロワッサン）”に鮮やかに映える一品です。

価格：¥370



※表示価格はすべて消費税込みです。

## 【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 m<sup>2</sup> (6,313 坪)  
ホテル : 地下3階 地上30階  
延床面積 : 123,775 m<sup>2</sup> (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](mailto: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)