

## PRESS RELEASE

2024年12月10日

グランドニッコー東京 台場

旬の国産いちごの芳醇な香りと甘みを贅沢に味わう  
新春にふさわしい華やかなレッドカラーのご褒美パフェ

### グランドニッコー東京 台場 「Color Parfait ~Red~」

提供期間：2025年1月1日（水・祝）～2月28日（金）

「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、旬の国産いちごを使用した「Color Parfait ~Red~」を2025年1月1日（水・祝）～2月28日（金）の期間で提供いたします。



1・2月は、いちごの「レッド」をテーマに、旬の鮮やかな国産いちごをたっぷりとあしらった1日10食限定のご褒美パフェをご用意しました。

なめらかなバナナコッタに、甘酸っぱい4層のいちごのコンポートといちごのゼリーを重ね、パフェ全体を爽やかな味わいに仕立てました。多様に広がるいちごの味わいを存分にお楽しみください。さらに、いちごのアイスにサクサクのグラノーラを入れることで、食感もプラスしました。仕上げに、濃厚ないちごの甘みを感じられるカスタードクリームとスポンジケーキ、そしてあまおうといちごのシャンティークリームで、トップを華やかに彩ります。食べ進めるごとに異なるスイーツの味がマリアージュするパフェを、最後の一口までご堪能ください。

まるで宝石箱のような、美しい見た目と味わいの「Color Parfait ~Red~」とともに、年始の優雅な昼下がり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 ～Red～」概要】

いちごのパナコッタ／いちごのコンポート  
いちごのジュレ／いちごアイス／グラノーラ  
いちごのカスタードクリーム／スポンジ／国産いちご  
いちごのシャンティークリーム／チュイル／ミント



- ・提供場所：Grand Nikko 東京 台場 2階 「The Lobby Cafe」
- ・販売期間：2025年1月1日（水・祝）～2月28日（金）
- ・料 金：¥3,000（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 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、ウェディングチャペル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 権田・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）