



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2024年12月18日

グランドニッコー東京 台場

旬のあまおうをふんだんに使用したフルーツサンドをはじめ
見た目も味わいも華やかなスイーツが期間限定で登場！
グランドニッコー東京 台場
『いちごスイーツ&パン』

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、2025年1月1日（水・祝）～2月28日（金）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『いちごスイーツ&パン』を販売いたします。



この冬のペストリー商品は「タルトフレーズ」「プティルージュ」「いちごと抹茶のヴェリーヌ」「いちごのサントノーレ」、ベーカリー商品は「Ribbon」「極」のいちご大福サンドが登場します。

「タルトフレーズ」は、アーモンドクリームを入れて焼き上げたタルト生地に、なめらかなカスタードクリームとシャンティークリームを合わせました。トップに国産あまおうをふんだんに飾りつけ、見た目も味わいも贅沢な一品です。真っ赤なビジュアルが目を引く「プティルージュ」は、赤桃の甘さとグリオットチェリーの酸味が感じられるムースの中に、グレープフルーツとライチのゼリーを合わせました。バラエティ豊かなフルーツを閉じ込めた、艶やかなグラサージュが美しい華やかなケーキをご堪能ください。

さらに、二つのベーカリー商品が新登場。「極」のいちご大福サンドは、「Bakery & Pastry Shop」で人気のレギュラーメニュー、こだわりパン「極-KIWAMI-」にフレッシュなホイップクリーム、濃厚な甘みとジューシーな果肉が特徴の国産いちごをサンドした、いちご好きにはたまらないフルーツサンドです。また、いちごのシートを折り込んだ柔らかく口溶けの良いデニッシュ生地をリボン型に成形して焼き上げ、フランス産のジャムで仕上げた可愛らしい見た目のデニッシュ「Ribbon」もご提供します。

旬を迎えるいちごをたっぷり使用した、この季節ならではの華やかで可愛らしいスイーツ&パンをぜひお楽しみください。

【グランドニッコー東京 台場『いちごスイーツ&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：2025年1月1日（水・祝）～2月28日（金）
- ・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

◆タルトフレーズ

アーモンドクリームを入れて焼き上げたタルト生地に、なめらかなカスタードクリームとシャンティークリームを絞りました。トップに飾った甘酸っぱい国産あまおういちごと、カスタードクリームのマリアージュをお楽しみください。

価格：¥850



◆プティルージュ

甘みのある赤桃と、ローズマリーの風味が香るグリオットチェリーを合わせたムースの中に、グレープフルーツとライチのゼリーを閉じ込めました。鮮やかなグラサージュをかけた華やかな見た目に加え、酸味と甘みのバランスが絶妙なフルーツの味わいを堪能できる一品です。

価格：¥750



◆いちごと抹茶のヴェリーヌ

香り高い抹茶ムースと甘酸っぱいいちごジュレを敷き詰め、その上にバニラムースを重ねました。食感のアクセントにシュトロイゼルを入れ、トップにはいちごとホワイトチョコで飾り付け、華やかな見た目に仕上げました。抹茶といちごとバニラが織りなすハーモニーをお楽しみください。

価格：¥750



◆いちごのサントノーレ

パイ生地の上にいちごゼリーとピスタチオのムースリネを絞り、いちごのプチシュークリームを乗せました。その上には、国産あまおうと、いちごのシャンティークリームをあしらひ、王冠に見立てた可愛らしい一品です。

価格：¥850



◆Ribbon

柔らかく口溶けの良いデニッシュ生地にはいちごのシートを折り込み、リボン型に焼き上げました。砂糖、保存料、着色料不使用のフランス産のいちごジャムで仕上げています。シンプルな中にも広がるいちごの上品な甘さをご堪能ください。

価格：¥450



◆“極”のいちご大福サンド

「Bakery & Pastry Shop」にて販売しているこだわりパン「極-KIWAMI-」を使用したフルーツサンドが新登場。たっぷりのクリームと国産いちご、あんこ、求肥をサンドしました。しっとりとした食感のパンと真っ白なクリーム、真っ赤ないちごの組み合わせがまさに“断面萌え”する一品です。

価格：¥980 ※2025年1月7日（火）より販売開始
※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 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/>

<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 権田・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>

グランドニッコー東京 台場 Tel : 03-5500-6711 (代表)