



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2024年12月19日

グランドニッコー東京 台場

幸運を呼ぶ「王様のお菓子」で新年のお祝いを
さまざまなシーンでお楽しみいただけるピースでもご提供

グランドニッコー東京 台場 「ガレット・デ・ロワ」

提供期間：2025年1月1日（水・祝）～1月13日（月・祝）

「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）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、新年を祝うフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を期間限定で販売いたします。



「ガレット・デ・ロワ」は、フランス語で「王様のお菓子」を意味し、新年の家族や友人との団欒の時間に食される特別なお菓子です。一般的に、パイ生地の中にアーモンドクリームが入っており、「フェーブ」と呼ばれる陶器で作られた人形が一つだけ生地に隠されています。この「フェーブ」が入ったピースを当てた人は王冠を被り、皆から祝福され、一年間幸福になると言われています。

グランドニッコー東京 台場の「ガレット・デ・ロワ」は、しっとりと仕上げたマロン風味のアーモンドクリームを、バター香り豊かなサクサクのパイ生地で包んで焼き上げました。パンやスイーツを模った可愛らしい「フェーブ」をランダムで一つお付けし、本場の雰囲気をお楽しみいただけるよう紙製の王冠もプレゼントいたします。

さらに本年は、より多くの場面でお楽しみいただけるよう、ピースでもご提供。シーンに合わせて、食べ切りにぴったりなサイズにカットしたパイをお好きな数だけ購入いただけます。

ご家族でのお祝いの場や、ご友人同士のにぎやかな集まりなど、大切な方々との新年のひとときを、グランドニッコー東京 台場の「ガレット・デ・ロワ」とともに楽しんでみてはいかがでしょうか。

【グランドニッコー東京 台場「ガレット・デ・ロワ」概要】

- ・提供場所：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）～1月13日（月・祝）
- ・販売時間：平日 11:00～19:00 / 土・日・祝日 10:30～19:00
- ・価格：ホール ￥4,000 / ピース ￥480
※表示価格はすべて消費税込みです。
※王冠とフェーブは、ホールサイズでご購入の方のみにお渡しします。
- ・サイズ：直径18cm
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

【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）