



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2025年2月5日

グランドニッコー東京 台場

手土産やお花見のお供にもぴったりの
華やかな色彩が春のひとときを彩るラインアップ
グランドニッコー東京 台場
「春のスイーツ&パン」
提供期間：2025年3月1日（土）～4月30日（水）

「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3月1日（土）～4月30日（水）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『春のスイーツ&パン』を販売いたします。



この春のペストリー商品は「フランボワーズとピスタチオのサントノーレ」「桜のオペラ」「タルトメロン」「桜のヴェリーヌ」、ベーカリー商品は「桜のデニッシュクリーム」「キヨミオレンジサンド」が登場します。

「フランボワーズとピスタチオのサントノーレ」は、タルト生地に、甘酸っぱいフランボワーズのガナッシュとシューを合わせ、ピスタチオクリームで飾りました。爽やかな酸味と芳醇なクリームの甘さのバランスが絶妙で特別な日にぴったりです。淡いピンクのバタークリームと、香り高い抹茶ゼリー、ほろ苦い抹茶生地が層を織りなす「桜のオペラ」は、春の訪れを見た目でも味わいでもお楽しみいただける贅沢な一品に仕上げました。

ベーカリー商品では、同店舗で人気のもっちりとした湯だねパン「絹 -KINU-」に旬の清見オレンジとフロマージュクリームを挟んだ「清見オレンジサンド」や、桜色のデニッシュと金箔が美しい「桜のデニッシュクリーム」をご提供します。

春らしい華やかな色合いが美しい『春のスイーツ&パン』は、手土産やお花見のお供にもおすすめです。大切な方とのひとときにぜひお楽しみください。

【グランドニッコー東京 台場『春のスイーツ&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3月1日（土）～4月30日（水）
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

◆フランボワーズとピスタチオのサントノーレ

濃厚なフランボワーズのガナッシュを流し込んだタルトの上に、ルビー色が鮮やかなフランボワーズのシューと、ピスタチオクリームで飾りました。甘酸っぱさと甘さのバランスが絶妙な、満足感のある一品です。

価格：¥850



◆桜のオペラ

桜の開花を告げるかのような淡いピンク色のバタークリームと、抹茶の芳醇な香りが広がるゼリー、しっとりとした抹茶生地を重ねました。春の訪れを五感で感じられる、至福のひとつときをご堪能ください

価格：¥700



◆タルトメロン

生地の上に、メロンの芳醇な甘さが広がるカスタードとココナツのブリュレを重ね、仕上げに国産のマスクメロンをふんだんに乗せた贅沢なタルトです。メロンとココナツの甘さのマリアージュをお楽しみください。

価格：¥950



◆桜のヴェリーヌ

口にした瞬間、桜の香りが広がるゼリーと滑らかなムースを重ね、春の爽やかさを感じる緑茶と桜のゼリーで仕上げました。桜の甘さと、緑茶のほろ苦さが相性抜群の、見た目も春らしい色合いの一品です。

価格：¥700



◆清見オレンジサンド

もっちりとした食感が特徴の湯だねパン「絹-KINU-」を使用し、旬の清見オレンジとフロマージュクリームを合わせ、オレンジをイメージした形に仕上げました。クリーム sweetness とオレンジの酸味のハーモニーをご堪能ください。

価格：¥480



◆桜のデニッシュクリーム

香り高く桜色がきれいなデニッシュ生地を花びらの形に成形し、上品な甘さの桜餡とミルクを合わせたクリームを絞りました。金箔と桜の花びらでデコレーションし、春の華やかさを表現しました。

価格：¥280



※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)