

PRESS RELEASE

2025年4月8日

グランドニッコー東京 台場

チョコレート大国・スイスが誇る上質なカカオを堪能

濃厚な味わいに浸るご褒美パフェ

グランドニッコー東京 台場 「Color Parfait ～Brown～」

提供期間：2025年5月1日（木）～6月30日（月）

「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、スイスチョコレートの上質な味わいを堪能する「Color Parfait ～Brown～」を2025年5月1日（木）～6月30日（月）の期間で提供いたします。



5・6月は、「ブラウン」をテーマに、チョコレート大国であるスイスの厳選されたカカオを堪能する、1日10食限定のご褒美パフェをご用意しました。

下層は、ほろ苦いコーヒーゼリーとまろやかな甘みのチョコレートパンナコッタを交互に流し込み、4層に仕上げました。その上にチョコレートアイスを重ね、サクサクのサブレとパールクラッパンを食感のアクセントに加えました。さらに、なめらかなチョコレートのカスタードクリームとスポンジを重ね、まるでケーキのような贅沢な味わいを演出。仕上げには、程よい酸味でチョコレートの魅力を引き立てるグリオットチェリーとフランボワーズを添え、チョコレートのシャンティークリームと、とろけるような生チョコレート、金箔を華やかに飾りました。

上質なチョコレートの豊かな風味に浸る「Color Parfait ～Brown～」とともに、優雅なティータイムをお過ごしください。

【グランドニッコー東京 台場「Color Parfait ～Brown～」概要】

チョコレートパンナコッタ／コーヒーゼリー／チョコレートアイス
チョコレートサブレ／パールクラッカン
チョコレートカスタードクリーム／ビスキュイジョコンドショコラ
ダークチェリー／ラズベリー／チョコレートシャンティエ
生チョコレート



- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場 2 階 「The Lobby Cafe」
- ・販売期間：2025 年 5 月 1 日（木）～6 月 30 日（月）
- ・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）

【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）