

PRESS RELEASE

2025年9月16日

グランドニッコー東京 台場

世界の甘美な伝統が集う、クリスマススイーツの饗宴 グランドニッコー東京 台場

「2025Grand Nikko Tokyo Daiba Christmas Sweets Collection」
10月1日（水）より予約受付開始

「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 総支配人：塚田 忠保）は、2025年10月1日（水）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、クリスマスケーキの予約販売を開始いたします。



グランドニッコー東京 台場では、クリスマスシーズンに向け、世界各国の多彩なスイーツをご用意いたしました。まるでスイーツで巡る世界旅行のように、ヨーロッパを中心とした地域の伝統や素材に根ざした逸品を取り揃え、ご自宅で楽しむ特別なクリスマスに華やぎを添えます。

いちごを贅沢に使用した王道の「ガトーフレーズ」に加え、その2倍の高さに仕上げた「プレミアムガトーフレーズ」が登場。さらに、クリスマスらしい真紅のあまおういちごのムースや、深みあるビターチョコレート、大人の味わいを楽しめるピスタチオといった、彩り豊かな3種のケーキは2つのサイズをご用意いたしました。さらにはイタリアの「パネトーネ」やドイツの「シュトローレン」など、世代を問わず愛される伝統菓子までラインアップしています。

ご家族や友人との団らんにふさわしい、甘く華やかなクリスマススイーツの旅へご案内いたします。

【2025Grand Nikko Tokyo Daiba Christmas Sweets Collection 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）
- ・ご予約受付期間：2025 年 10 月 1 日（水）～12 月 24 日（水）
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623（10:00～18:00）

【2025Grand Nikko Tokyo Daiba Christmas Sweets Collection】

- ・販売期間：2025 年 12 月 20 日（土）～12 月 25 日（木）

◆プレミアムガトーフローズ ※限定 10 台

北海道産純生クリームを惜しみなく使用し、ガトーフローズの約 2 倍の高さに仕上げたプレミアムなショートケーキです。大粒のいちごを宝石のように並べ、高さ、いちごの量、クリームのボリュームすべてが圧巻。ショートケーキ好きも唸る、特別なクリスマスにふさわしい一品です。

価格：¥10,000 サイズ：直径 18 cm



◆ガトーフローズ

香り高い国産いちごと上質な国産生クリームを使用し、柔らかなスポンジで優しく包み込みました。新雪のように真っ白な生クリームといちごの赤のコントラストが美しく、シンプルながら素材の魅力が際立つ王道のクリスマスケーキです。

価格：¥7,500 サイズ：直径 15 cm



◆ノエル・ショコラ

フランス・ヴァローナ社のビターチョコレートを使った濃厚なクリームをチョコレートタルトに流し込み、ほろ苦いムースを重ねました。なめらかなチョコレートと香ばしいクランブルが口の中で相まって、ビター&スイートな味わいを引き立て、上質な大人の時間を演出します。

価格：¥5,500 サイズ：直径 15 cm

価格：¥1,200 サイズ：直径 7 cm



◆ノエル・ルージュ

あまおういちごのムースに、同じくあまおういちごのガナッシュと爽やかなヨーグルトゼリーを閉じ込みました。サクサクのサブレ生地が軽快な食感を加え、艶やかな赤いグラサージュがクリスマスらしい華やかさをもたらします。

価格：¥5,500 サイズ：直径 15 cm

価格：¥1,200 サイズ：直径 7 cm



◆ノエル・ピスターシュ

イタリアの名門 BABBI 社のピスタチオペーストを贅沢に使用したムースに、フランボワーズのゼリーとコンポート、濃厚なガナッシュを忍ばせました。香ばしいフィヤンティーヌの食感がアクセントとなり、華やかな緑の色合いが聖夜のテーブルを彩ります。

価格：¥5,500 サイズ：直径 15 cm

価格：¥1,200 サイズ：直径 7 cm



【クリスマス限定ブレッド】

販売期間：2025 年 12 月 1 日（月）～12 月 25 日（木）

◆パネトーネ

バターたっぷりの生地にドライフルーツを加えた、イタリア・ミラノ発祥の伝統菓子。ふんわりと軽い食感と甘酸っぱい風味が特徴で、世代を問わずお楽しみいただけます。温かなひとときを演出する、特別なクリスマスの一品をお一人様でもお楽しみいただけるよう小サイズもご用意しました。

価格：大 ¥1,200 小 ¥300



◆シュトーレン

ナッツメグとシナモン香る生地に、ラム酒漬けのクランベリーやオレンジピール、レーズン、ナッツ類をたっぷり練り込み、マジパンを包んで焼き上げました。少しずつスライスして味わうことで、日ごとに深まる素材の香りと味わいを楽しめます。

価格：¥2,000



◆チョコレートシュトーレン

ココアパウダーを練り込んだ生地に、ロッシュショコラ、チョコチップ、ナッツ類、ドライフルーツ、ココア入りマジパンを加えて焼き上げました。甘さの中に広がるフルーツの酸味と、日に日に生地に染み込む風味の変化が楽しめる贅沢な逸品です。

価格：¥2,200



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 白銀・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)