

PRESS RELEASE

2025年10月27日

グランドニッコー東京 台場

いちごが主役のスイーツや、身も心も温まるパンが登場

グランドニッコー東京 台場

「冬のスイーツ&パン」

提供期間：2025年11月1日（土）～12月31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 総支配人：塚田 忠保）は、2025年11月1日（土）～12月31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「冬のスイーツ&パン」を販売いたします。



「Bakery & Pastry Shop」では、旬の素材を使用したスイーツや、季節に合わせた自家製パンをご提供しています。

今季のスイーツには、季節限定の「いちごのショートケーキ」をはじめ、しっとりとしたタルト生地に甘みと酸味が広がる「いちごのタルト」、サクサクのパイ生地に軽やかなクリームを重ねた「いちごのミルフィーユ」など、見た目にも華やかないちごスイーツが揃います。一つひとつ丁寧に仕上げた、ホテルパティシエならではの繊細な味わいをご堪能ください。ベーカリーからは、濃厚なチーズがとろける「マルゲリータカルツォーネ」や、トリュフの香りとホテル自慢のローストビーフが調和する「トリュフ塩パンのローストビーフサンド」などをご用意しました。寒い季節にぴったりの、温もりあふれるラインアップです。

冬ならではのぬくもりとご褒美感あふれる冬のスイーツ&パンをお楽しみください。

【Bakery & Pastry Shop『冬のスイーツ&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11月1日（土）～12月31日（水）
- ・販売時間：10:00～18:00
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

◆いちごのショートケーキ（季節限定）

ふんわりと焼き上げたスポンジに、口どけなめらかな生クリームと酸味と甘さが絶妙に調和する国産いちごを重ねたショートケーキ。シンプルだからこそ素材の味わいが際立ち、ひと口ごとに優しい味わいの余韻が広がります。

価格：¥800



◆いちごのタルト

風味豊かなアーモンドクリームと濃厚なカスタードクリームの上に瑞々しい国産いちごをふんだんに飾りつけました。周りに絞られたバニラ風味のシャンティークリームと、花型の装飾が見た目にも可愛らしい一品です。

価格：¥950



◆いちごのミルフィーユ

キャラメリゼした軽やかな食感のパイ生地で、甘酸っぱいラズベリージャムと濃厚なカスタードクリームをたっぷりサンド。繊細な層が織りなす、いちごの酸味とクリームのまろやかさが絶妙に調和する贅沢なミルフィーユです。

価格：¥950



◆マルゲリータカルツォーネ

イタリア発祥のカルツォーネを、王道のマルゲリータをイメージしホテルならではの上品な味わいに仕上げました。水牛のモッツァレラチーズとトマトソース、フレッシュなバジルを包み込み、窯の中でふっくらと焼き上げた、寒い日に心まで温まる一品です。

価格：¥500



◆チーズプレッツェル

ドイツ発祥のプレッツェルを、4種類のチーズとともにこんがり焼き上げました。チーズの絶妙な塩味や豊かなコクが、ホットワインやビールなどとも相性抜群です。ヨーロッパのクリスマスマーケットを思わせる味わいで、冬のひとときをやさしく彩ります。

価格：¥400



◆カシスとラ・フランスのコンポート

こだわりのバゲット生地にカシスピューレを練り込み、しっかりと焼き上げました。カシスバタークリームの上に、スパイスとレモンで香りづけした旬のラ・フランスのコンポートをトッピング。甘みと酸味が溶け合う上品な仕上がりです。

価格：¥600



◆トリュフ塩パン

外はサクッと、中はふんわりと焼き上げた生地に、イタリア産白トリュフ入りの塩をまとうせました。ひと口ごとに芳醇な香りが広がる、シンプルながら奥行きのある味わいです。温めるとよりトリュフの香りが一層引き立ち、豊かな風味をお楽しみいただけます。

価格：¥300



◆トリュフ塩パンのローストビーフサンド

香り高いトリュフ塩パンに、ホテル自家製のローストビーフを贅沢にサンド。わさび菜と西洋わさびを使用したレフォルソースを合わせ、ほどよい辛みと香りで味に奥行きを加えました。12月20日～25日のクリスマス期間は、国産牛を使用した贅沢な一品として提供いたします。

価格：¥900

※12月20日（土）～12月25日（木）は¥1,200にてご提供します

※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）