

## PRESS RELEASE

2026年6月8日  
グランドニッコー東京 台場

白桃と赤桃が織りなす、みずみずしく華やかな味わい  
1日10食限定の、夏を彩る特別なピーチパフェ  
グランドニッコー東京 台場  
「とろける桃のご褒美パフェ」  
提供期間：2026年7月1日（水）～8月31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 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、みずみずしい旬の桃を贅沢に使用した「とろける桃のご褒美パフェ」を2026年7月1日（水）～8月31日（月）の期間に提供いたします。



7・8月は、夏に旬を迎えるジューシーな桃を主役にした「とろける桃のご褒美パフェ」をご用意しました。

ガラスの下層には、なめらかな白桃のパナコッタに、甘酸っぱい赤桃のソースと爽やかな桃のゼリーを重ね、桃の上品な甘みとみずみずしさを表現しました。中層は、桃のシャーベットやコンポート、カスタードクリームを合わせ、夏らしいひんやりとした口あたりと、濃厚な桃の風味をお楽しみいただけます。さらに、サブレやパールクラッコンの軽やかな食感、フランボワーズのほどよい酸味がアクセントとなり、最後のひと口まで味わいの変化を演出します。

トップには、淡いピンク色のシャンティークリームやチョコレートに、セルフイーユの爽やかなグリーンを添え、桃色のグラデーションが美しく映えるエレガントな一品に仕上げました。

桃の甘い香りと多彩な食感が織りなす、夏ならではの贅沢なパフェをご堪能ください。

### 【The Lobby Cafe「とろける桃のご褒美パフェ」概要】

白桃のパンナコッタ／赤桃のソース／桃のゼリー／  
白桃シャーベット／サブレ／パールクラッカンホワイト／  
桃のカスタードクリーム／ジェノワーズ／桃のコンポート／  
ピンクシャンティークリーム／フランボワーズ／セルフイーユ／チョコレート  
※1日10食限定となります

- ・提供期間：2026年7月1日（水）～8月31日（月）
- ・提供時間：13：00～17：00（ラストオーダー 16：30）
- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場 2階「The Lobby Cafe」
- ・料 金：¥3,000（消費税・サービス料込）
- ・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 m<sup>2</sup> (6,313 坪)  
ホテル : 地下3階 地上30階  
延床面積 : 123,775 m<sup>2</sup> (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  
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・長谷川

Tel : 03-5572-6062 Fax : 03-5572-6065 E-mail : [grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp](mailto: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)