

PRESS RELEASE

2026年7月30日
グランドニッコー東京 台場

みずみずしく輝く旬の果実が彩る優雅なティータイム
シャインマスカットの上品な味わいを堪能する
グランドニッコー東京 台場
『シャインマスカットアフタヌーンティー ～甘美なるご褒美～』
提供期間：2026年9月1日（火）～10月31日（土）

「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、旬のシャインマスカットをふんだんに使用した「シャインマスカットアフタヌーンティー ～甘美なるご褒美～」を2026年9月1日（火）～10月31日（土）の期間限定で提供いたします。



「The Lobby Cafe」では、季節ごとに趣向を凝らしたアフタヌーンティーを展開しております。2026年9・10月は、旬を迎えるシャインマスカットを主役に、みずみずしい果実の魅力を余すことなくご堪能いただけるアフタヌーンティーをご用意しました。

自然光を浴びると透き通るように輝くライトグリーンの美しい色合いに着想を得て、スイーツからセイボリーまで随所にシャインマスカットをあしらひ、爽やかで上品な世界観を表現しました。パリッと弾ける果実のみずみずしい食感と芳醇な甘みを引き立てる多彩なスイーツに加え、ビーフリエットや生ハム、クリームチーズを合わせたセイボリーもラインアップし、シャインマスカットの魅力をさまざまな味わいでお楽しみいただけます。

旬の果実が美しく彩る優雅なアフタヌーンティーとともに、実りの秋を感じる贅沢なティータイムをお過ごしください。

【The Lobby Cafe『シャインマスカットアフタヌーンティー ～甘美なるご褒美～』概要】

季節ごとに展開しているグランドニッコー東京 台場のアフタヌーンティー。

2026年9・10月は、旬のシャインマスカットを主役に、みずみずしい果実感と上品なライトグリーンで彩られたラインアップをご用意しました。

<上段>

シャインマスカットのヴェリーヌ／シャインマスカットのタルト／マスカットとフロマージュブランのムース

みずみずしい果実感をそのまま楽しめる「シャインマスカットのヴェリーヌ」をはじめ、なめらかなフロマージュブランのコクと爽やかな酸味が調和するムースや、香ばしいタルト生地にジューシーな果実を合わせたタルトをご用意しました。シャインマスカットならではの上品な甘みとみずみずしさを存分に味わえる一皿です。



<中段>

シャインマスカットのガトー／ヘーゼルナッツのフィナンシェ／ダージリンのケーキ／シャインマスカットとココナツのムース／シャインマスカットのパート・ド・フリュイ

ココナツやダージリン、ヘーゼルナッツなど、香り豊かな風味を掛け合わせることで、シャインマスカットの上品な甘みやみずみずしい果実感を引き立てました。なめらかなムースや果実感あふれるガトーをはじめ、香り高いケーキやフィナンシェなど、多彩なスイーツが織りなす味わいの変化とともに、旬のシャインマスカットの魅力を存分にご堪能いただけます。



<下段>

シャインマスカットとビーフリエットのミニバーガー／シャインマスカットとココナツミルクの冷製スープ 甘海老とハーブの香り／シャインマスカットとチキンの生ハムの炙り クリームチーズのタルト／シャインマスカットのスコーン クロテッドクリーム&シャインマスカットジャム

シャインマスカットの爽やかな甘みを活かしたセイボリーをご用意しました。ビーフリエットや生ハム、クリームチーズなどの旨みと果実のみずみずしさが調和し、軽やかな味わいを演出します。ココナツミルクを合わせた冷製スープや、シャインマスカットジャムを添えたスコーンなど、随所に散りばめられた旬の味覚をご堪能いただけます。



<ドリンク>

ポットでご提供するロンネフェルトの紅茶やハーブティーなど全10種類を、フリーフローにてお楽しみいただけます。

季節のおすすめフレーバーティー「モルゲンタウ」

中国緑茶をベースにしたフレーバーティー。バラの花びらやマリーゴールド、矢車菊の華やかな香りと、マンゴーやベルガモットの爽やかな風味が、シャインマスカットの上品な甘みを引き立てます。



ハーブティー

カモミール／リフレッシュミント／スイートベリーズ／ジャスミン

紅茶

アールグレイ／アッサム／ダージリン／イングリッシュブレックファースト

コーヒー（アイス／ホット）

- ・提供期間：2026年9月1日（火）～10月31日（土）
- ・提供時間：13：00～18：30（最終入店 16：30／ドリンクラストオーダー 18：00） ※2時間制
- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場 2階 「The Lobby Cafe」
- ・料 金：¥7,500（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）

【ロンネフェルトとは】

ロンネフェルトは、1823年の創業以来、伝統と品質を守り続けてきたドイツの老舗紅茶ブランドです。

時間と手間を惜しまない製法から生まれる豊かな味わいは、ドイツ国内の多くの4～5つ星ホテルに選ばれています。格調高いホテルをはじめ、ヨーロッパの人々を魅了してきた紅茶をぜひご堪能ください。



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

【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、ウェディングチャペル、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

<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）