



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2017年11月30日

グランドニッコー東京 台場

大人もときめくいちごメニューをお台場で堪能！ グランドニッコー東京 台場「ストロベリーフェア2018」 2018年1月2日(火)より開始 ～いちごづくしなアフタヌーンティーも登場～

「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)では、2018年1月2日(火)より当ホテル内各店舗にて“あまおう”や“とちおとめ”などのいちごを使ったスイーツやパン、カクテル、また贅沢にいちごのスイーツをご堪能いただける1日限定10セットのアフタヌーンティーセットが登場する、「ストロベリーフェア2018」を順次開始いたします。



「Bakery & Pastry Shop」では、甘さを抑えたカスタードとのあまおうの相性が抜群なタルトや、瑞々しいあまおうがアクセントになりきめ細やかなスポンジが特徴のロールケーキ、濃厚なクリームがあまおうの味わいを引き立てるショートケーキといった、国産あまおうを味わえるラインアップをご用意しました。また、マフィンやとちおとめデニッシュ、メロンパンやスコーンなど、コーヒーや紅茶にも合う、見た目からいちごのシーズンの到来を感じていただけるベーカリー商品もご用意しております。

2階ロビーカフェ「ル・ブーケ」では、いちごのミルフィーユや甘酸っぱいベリーのみずみずしいムースを盛り付けたアフタヌーンティー「Rubis(リュビ)」が登場します。フランス語でルビーを意味する名前の通り、真っ赤ないちごを贅沢に堪能できる1日限定10セットのアフタヌーンティーセットです。

その他、ブッフェレストラン「ガーデン ダイニング」では、フレッシュないちごとクランベリージュース、スパークリングワインで作上げたカクテル「いちごのレオナルド」をご用意しております。アーバンリゾートを感じる店内で、当店ならではの契約農家から直送される新鮮な無農薬野菜を味わいながら、季節限定の真っ赤なカクテルとともに優雅なひとときをお楽しみいただける逸品です。

グランドニッコー東京 台場がお届けする、上品な雰囲気と華やかさをあわせ持ったいちごのメニューを、ご家族やご友人と是非ご堪能ください。

【グランドニッコー東京 台場 「ストロベリーフェア 2018」概要】

■Bakery & Pastry Shop

- ・販売場所: Bakery & Pastry Shop (台場駅直結)
- ・販売期間: 2018年1月5日(金)~2月28日(水) 10:00 a.m. ~ 8:00 p.m.
- ・ご予約・お問い合わせ: 03-5500-6623

★スイーツ

◆あまおうのタルト

生クリームの白と土台のいちごの赤のコントラストがかわいらしい、季節限定のタルトです。

料金: ¥593 (税金別)



◆あまおうのロールケーキ

ふわふわのロール生地にあまおうを巻いた、春の訪れを感じさせる季節限定のロールケーキです。

料金: ¥1,000 (税金別)



◆あまおうのショートケーキ

あまおうを贅沢に使用した、見た目にも華やかな季節限定のショートケーキです。

料金: ¥602 (税金別)



★ベーカリー



いちごマフィン ¥250 (税金別)

いちご果汁を練りこんだ、マフィンの生地にフリーズドライいちごとドライいちごを混ぜて焼き上げました。

いちごスコーン ¥250 (税金別)

スコーン生地に、ドライいちごを混ぜ込みました。紅茶やコーヒーとの相性の良いスコーンです。

いちごメロンパン ¥250 (税金別)

とちおとめジャムとクリームチーズを合わせ包み、いちご風味のサクサクの生地で包み焼き上げました。

とちおとめデニッシュ ¥371 (税金別)

カスタードのデニッシュ生地に、マスカルポーネと生クリームを合わせたクリームを絞り、大粒のいちごにホワイトチョコガナッシュを掛けた見た目にも贅沢な一品です。

■ロビーカフェ「ル・ブーケ」

★1日限定 10 セット・アフタヌーンティーセット「Rubis(リュビ)」

コクのあるクリームを軽い食感のパイでサンドしたミルフィーユや甘酸っぱいベリーのムースなどをご用意した、フランス語で「ルビー」を意味するいちごづくしのアフタヌーンティーです。

- ・料金: ¥2,358 (税金・サービス料別)
- ・販売場所: 2階 ロビーカフェ「ル・ブーケ」
- ・販売期間: 2018年1月2日(火)～1月31日(水)
- ・提供時間: 1:00 p.m. ～ 4:00 p.m.
- ・ご予約・お問い合わせ: 03-5500-6604



■「ガーデン ダイニング」



いちごと白ワインのカクテル

白ワインとフレッシュないちごの酸味が絶妙なカクテルです。

いちごとヨーグルトのスムージー

いちごとヨーグルトでスッキリとした味わいで、お子様にもお楽しみいただけるノンアルコールドリンクです。

いちごのレオナルド

フレッシュないちごと克蘭ベリージュース、スパークリングワインからなる鮮やかなルビー色が美しいカクテルです。

- ・料金: 各 ¥1,200 (税金・サービス料別)
- ・販売場所: 1階「ガーデン ダイニング」
- ・販売期間: 2018年1月9日(火)～2月28日(水) 11:30 a.m. ～ 9:00 p.m.
- ・ご予約・お問い合わせ: 03-5500-6600

【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ヶ所、ウエディングチャペル 2ヶ所、神殿、フィットネスクラブ、屋外プール、エステ、ギャラリー、他
- 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)

<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 畑・中村

TEL: 03-5572-6062 FAX: 03-5572-6065 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)