

PRESS RELEASE

2019年2月12日

グランドニッコー東京 台場

桜や抹茶、マンゴーなど季節の訪れを告げる
手土産にふさわしい彩り豊かなロールケーキが続々登場！

グランドニッコー東京 台場
「季節のロールケーキ」販売開始
～第1弾は3月10日(日)より「桜ロール」～

「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、ホテル直営の「Bakery & Pastry Shop」にて、2019年にお届けする新シリーズとして季節に合わせたロールケーキを発売いたします。第1弾は3月10日(日)より桜舞う季節にぴったりの「桜ロール」、第2弾は4月21日(日)より新緑の薫りを彷彿とさせる「抹茶ロール」、第3弾は6月1日(土)より夏の訪れを感じるマンゴーを使った「マンゴーロール」を販売いたします。



第1弾は、お花見のお供にもぴったりな、桜が香るロール生地に濃厚な桜のシャンティクリームと求肥とルバーブのジャムを合わせてふんわり巻き上げた「桜ロール」が登場します。続く第2弾は、しっとりとした抹茶のロール生地にほろ苦い抹茶のシャンティと小豆ソース、栗の甘露煮を入れて巻き上げた豊かな茶葉の薫り漂う「抹茶ロール」、第3弾はしっとり焼き上げたマンゴーの風味香るロール生地にマンゴー風味のシャンティとマンゴーの果肉をふんだんに入れて巻き上げた初夏の爽やかな到来を感じさせてくれる「マンゴーロール」を提供いたします。

グランドニッコー東京 台場がお届けする、季節に合わせた味わいをお楽しみいただける、手土産にも最適な次の季節の訪れが待ち遠しくなる新定番スイーツをぜひご賞味ください。

【グランドニッコー東京 台場「季節のロールケーキ」概要】

■Bakery & Pastry Shop

- ・販売場所: Bakery & Pastry Shop (台場駅直結) 10:00~20:00
- ・ご予約・お問い合わせ: 03-5500-6623(直通)
- ・料金: 各 ¥834(消費税別)

◆桜ロール

販売期間: 2019年3月10日(日)~4月20日(土)

トップにデコレーションされたいちごとフランボワーズがアクセントになった、淡いピンクの桜風味のクリームをいちごとルバーブのジャムとともに、求肥を桜のロール生地で巻いた、ピンクな見た目も愛らしいロールケーキです。



◆抹茶ロール

販売期間: 2019年4月21日(日)~5月31日(金)

抹茶のシャンティーと小豆ソース、栗の甘露煮を、しっとり焼き上げた抹茶のロールで巻き上げた、大人の味わいをお楽しみいただける和テイストのロールケーキです。



◆マンゴーロール

販売期間: 2019年6月1日(土)~8月31日(土)

マンゴーロールの生地にもマンゴー風味シャンティーとマンゴーの果肉を入れて巻き上げたマンゴーづくしのマンゴー好きにはたまらない、初夏の雰囲気を感じたロールケーキです。



【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10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)
- 公式サイト : 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。大切にしたいのは「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 松下・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)