

PRESS RELEASE

2018年8月19日

グランドニッコー東京 台場

秋の味覚を使った上品な大人スイーツが登場！
美しい色彩と絶妙な味のコンビネーションで優雅に秋を感じる
グランドニッコー東京 台場
秋冬限定スイーツ「Autumn Harvest 2019」
9月1日(日)より販売開始

「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、2019年9月1日(日)よりホテル直営の「Bakery & Pastry Shop」にて、洋梨、栗、柿などの秋の味覚を使用したスイーツの販売を開始いたします。



「Bakery & Pastry Shop」では、9月から「洋梨マロンロールケーキ」、「マロンカシスタルト」、「抹茶のティラミス」、「柿とコーヒーのエクレア」、「塩キャラメルのエクレア」の5点、11月からは「モンブラン」を販売いたします。

9月からは栗と青森県産の洋梨“ゼネラル・レクラーク”を中にも外にも使用した贅沢な味わいの「洋梨マロンロールケーキ」、秋らしい色合いのコントラストが目を引き、栗の芳しさとカシスの酸味のバランスが絶妙な「マロンカシスタルト」、マスカルポーネに京都産の抹茶を合わせてクリームを作り、スポンジにも抹茶を含ませ幾層にも重ねた和のテイストが楽しめる「抹茶のティラミス」、柿のジャムとコーヒークリームを合わせた新感覚の味わいの「柿とコーヒーのエクレア」、コクのある塩キャラメルのカスタードと香ばしく焼いたヘーゼルナッツのアクセントが効いた「塩キャラメルのエクレア」といった見た目でも味覚でも秋を感じられる商品をご用意いたします。

また、11月1日からは土台のスポンジにラム酒シロップを含ませ大人の味わいに仕上げたクラシックな「モンブラン」を提供いたします。

海からの風が秋の心地よさを感じるお台場の地で、グランドニッコー東京 台場がお届けする、手土産にもおすすめの期間限定スイーツをぜひお楽しみください。

【Grand Nicco 東京 台場 秋冬限定スイーツ「Autumn Harvest2019」概要】

■Bakery & Pastry Shop

- ・販売場所: Bakery & Pastry Shop (台場駅直結)
- ・販売期間: 塩キャラメルのエクレア、柿とコーヒーのエクレア 2019年9月1日(日)~11月30日(土)
洋梨マロンロールケーキ、マロンカシスタルト、抹茶ティラミス
2019年9月1日(日)~12月31日(火)
モンブラン 2019年11月1日(金)~2020年2月28日(金)
- ・販売時間: 10:00~20:00
- ・ご予約・お問い合わせ: 03-5500-6623

◆洋梨マロンロールケーキ

しっとりとした栗のロール生地、栗のホイップクリームと青森県産の洋梨ゼネラル・レクラークを巻き上げたロールケーキ。トッピングにもゼネラル・レクラークとフランス産の栗をのせた贅沢な一品。

料金: ¥1,018 (消費税別)



◆マロンカシスタルト

アーモンドとカスタードクリームで焼き上げたタルトの上にカシスムースをのせ、その上に栗のホイップクリームと渋皮栗を飾った商品です。カシスの酸味と栗の芳しさの調和をお楽しみいただけます。

料金: ¥612 (消費税別)



◆抹茶ティラミス

京都の宇治抹茶とイタリア産マスカルポーネチーズでティラミスクリームを作り、間に抹茶のシロップを浸み込ませた生地を挟み、和のテイストに仕上げたティラミスです。

料金: ¥575 (消費税別)



◆塩キャラメルのエクレア

岩塩を使用したコクのある塩キャラメルのクリームがたっぷり入っており、香ばしく焼いたヘーゼルナッツがアクセントになっているエクレアです。

料金: ¥408 (消費税別)



◆柿とコーヒーのエクレア

秋の味覚のあんぽ柿のコンフィチュールと苦味のあるカスタードクリームを合わせた、柿とコーヒーの絶妙なコンビネーションで新感覚の美味しさを楽しめるエクレアです。

料金: ¥408 (消費税別)



◆モンブラン

ラム酒入りのシロップを塗ったサクサクメレンゲ菓子の上にマロンテイストのカスタードを絞り、ホイップクリームとモンブランクリームで仕上げたクラシックなモンブランです。

料金: ¥584 (消費税別)



【Grand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

<Grand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>

Grandニッコー東京 台場 PR 事務局 担当 二宮・松下

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>

Grandニッコー東京 台場 TEL:03-5500-6711(代表)