

PRESS RELEASE

2019年10月3日

グランドニッコー東京 台場

**サプライズケーキやお一人様用ノエルも新登場！
ホテルメイドのバラエティ豊かな7種で心躍るクリスマス
グランドニッコー東京 台場 クリスマスケーキ 2019
11月1日(金)より予約受付開始
販売期間:12月20日(金)から12月25日(水)※**

「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11月1日(金)よりホテル直営の「Bakery & Pastry Shop」にて、令和初のクリスマスを彩るクリスマスケーキのご予約受付を開始いたします。

※一部商品は12月1日(日)より販売開始



今年のグランドニッコー東京 台場は、人数やシーン、お好みに合わせて選べるバラエティ豊かな7種類のクリスマスケーキと、ドイツのクリスマスには欠かせないシュトーレンを用意しました。

30個限定で販売する「サンタクロースからの贈り物」は、チョコレートでできた高級感のあるボックスを開けると可愛いロールケーキが登場するサプライズ演出付きのケーキです。ピンク、緑、白の3種類のブッシュド・ノエルは、それぞれルビーチョコレート、ピスタチオ、ココナッツをベースにし、何層にも重なった上品な味わいをご堪能いただける大人向けのクリスマスケーキです。カットすると色鮮やかで繊細な断面が現れ、見た目も味もお楽しみいただけます。

さらに、昨年好評だったミニサイズのロールケーキに続き、今年は新作として、ルビーチョコレートとピスタチオを使った食べきりサイズのケーキが登場します。お一人やお二人でも気軽にお楽しみいただけ、手土産にもぴったりのクリスマスケーキです。また、定番のショートケーキやシュトーレンも用意しました。

ご家族やご友人と楽しくお祝いするパーティーにも、カップルでゆっくり過ごすデートにも、お仕事帰りにクリスマス気分を味わいたいという日にも、それぞれのシーンや人数に合わせてお選びいただけるグランドニッコー東京 台場のバラエティ豊かなクリスマスケーキで、素敵なホリデーシーズンをお楽しみください。

【ランドニッコー東京 台場 クリスマスケーキ 2019】

- ・販売場所:ランドニッコー東京 台場 Bakery & Pastry Shop (台場駅直結)
- ・ご予約受付開始日:2019年11月1日(金)
- ・販売期間:2019年12月20日(金)~2019年12月25日(水) 10:00~20:00
※ペティ・ノエル、シュトーレンは2019年12月1日(日)~2019年12月25日(水)発売
- ・ご予約・お問い合わせ:03-5500-6623

◆クリスマスショートケーキ

しっとりとした焼き上げたスポンジに、国産生クリームホイップと、たっぷりの国産いちごをサンドしました。クリスマスらしい赤と白のコントラストが華やかな、定番のいちごショートケーキです。

料金: ¥5,400 (消費税込) サイズ:15cm



◆サンタクロースからの贈り物 ※30個限定販売

サンタクロースからのプレゼントをイメージしたサプライズケーキです。チョコレートでできた高級感のあるプレゼントボックスを開けると、色鮮やかなあまおうのロールケーキと白いちごのロールケーキが2つずつ入っており、シェフの遊び心と心躍るクリスマスのワクワク感を表現しました。

料金: ¥4,320 (消費税込) サイズ:17cm



◆ノエル・ピスタチオ

口どけの良いピスタチオのムースの中に、甘酸っぱいフランボワーズのコンフィチュールとバタークリームを入れ、上品で優しい甘さに仕上げた大人向けのブッシュ・ド・ノエルです。美しい赤、白、緑の8層の断面がクリスマスらしさを演出します。

料金: ¥3,240 (消費税込) サイズ:17cm



◆ノエル・ルビーチョコレート

白桃風味のルビーチョコレートのムースにいちごのジュレとコンポートを入れ、ルビーチョコレートを吹きかけて色鮮やかに仕上げたブッシュ・ド・ノエルです。ルビーチョコレートといちごの相性が良く、甘味と酸味の絶妙なバランスをお楽しみいただけます。

料金: ¥3,240 (消費税込) サイズ:17cm



◆ノエル・アドミッション

ココナッツムースをベースにした、真っ白なブッシュ・ド・ノエルです。中にはバナナムース、キャラメルソース、そしてパッション風味のバナナコンポートを入れて味のバランスを取り、仕上げにホワイトチョコレートでコーティングしました。色と味わいのギャップをお楽しみください。

料金: ¥3,240 (消費税込) サイズ:17cm



◆ペティ・ノエル(ルビーチョコレート/ピスタチオ)

お一人でも食べ切りやすい、ミニサイズのブッシュ・ド・ノエルです。ペティ・ノエル(ルビーチョコレート)は、ルビーチョコレートのムースにフランボワーズのジュレを入れ、ルビーチョコレートでコーティングをしました。ペティ・ノエル(ピスタチオ)は、ピスタチオのパパロワの中に酸味のある赤スグリのジュレとクリーム、そして口どけの良いチョコレートホイップクリームを合わせ、ピスタチオ風味のチョコレートでコーティングしました。小さいサイズながらも満足感のあるケーキで、手土産にもぴったりです。

料金: 各 ¥780 (消費税込) サイズ:12.5cm



◆シュトーレン(チョコレート/プレーン)

ドイツでクリスマスの定番として親しまれている伝統的なパンです。ほどよいシナモンの風味と、3種のナッツの食感をお楽しみいただけます。ゴロゴロと入った4種のフルーツの酸味を感じるプレーンと、贅沢なカカオの香りが広がる、珍しいチョコレート味の2種類をご用意しました。

料金: 各 ¥2,300 (消費税込)



【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 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＞

グランドニッコー東京 台場 TEL:03-5500-6711(代表)