

PRESS RELEASE

2021年2月15日
グランドニッコー東京 台場

桜や抹茶の華やかな色合いがテーブルを春爛漫に彩る
グランドニッコー東京 台場
春の限定スイーツ&パンを販売
期間：2021年3月1日（月）～4月30日（金）

「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）は、2021年3月1日（月）～4月30日（金）の期間中、ホテルのパティシエが手掛けるスイーツや自家製ブレッドをお楽しみいただける「Bakery & Pastry Shop」にて春の限定スイーツとパンを販売いたします。



「Bakery & Pastry Shop」では、桜やよもぎなど旬の食材を使ったスイーツ&パンを合計9種類販売いたします。

ペストリー商品では「ヴェリーヌ桜」「パリブレストピスターシュ」「宇治抹茶ムース」「桜のダックワーズ」「パルファン」、ベーカリー商品は「さくらメロン」「桜と手亡豆のリング」「よもぎあんぱん」「菜の花と筍」がそれぞれ登場します。

「ヴェリーヌ桜」は国産の桜を使用した桜ペーストやフランボワーズ、グリオットチェリーなどを層になるよう重ねており、見た目にも美しい一品に仕上げています。ほか、抹茶や菜の花など、和の素材を中心とした商品を取り揃えました。

桜のピンクや抹茶の緑などのやわらかな色合いが、テーブルを春らしく華やかに彩ります。グランドニッコー東京 台場の春の限定スイーツ&パンで素敵な時間をお過ごしください。

【グランドニッコー東京 台場「春の限定スイーツ&パン」概要】

- ・販売場所：グランドニッコー東京 台場 Bakery & Pastry Shop（台場駅直結）
- ・販売期間：2021年3月1日（月）～4月30日（金）
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

※新型コロナウイルス感染症対策に伴い、当面の間、下記の通り営業時間を変更いたします。

テイクアウト 11：00～19：00

イートイン 11：00～18：00（L.O. 17：30）

◆ヴェリーヌ桜

桜ペーストのババロアをベースに、フランボワーズゼリー、甘酸っぱいグリオットチェリー、いちごとフランボワーズの入った桜のジュレ、桜のシャンティクリームを重ねました。春の甘味を存分に味わえる一品です。

料金：¥600（消費税込）



◆パリプレストピスターシュ

シュー生地、カスタード、シャンティクリームにピスタチオをふんだんに使用しました。ピスタチオならではの上品な甘味と軽やかな風味が特徴です。

料金：¥550（消費税込）



◆宇治抹茶ムース

黒蜜ゼリーとほうじ茶のブリュレを宇治抹茶のムースで閉じ込めました。ムースの下には黒糖のシュトロイゼルをひいており、異なる食感と風味が口の中いっぱいに広がります。

料金：¥550（消費税込）



◆桜のダックワーズ

桜風味のダックワーズに桜のムースを合わせました。ムースの中には細かくした桜風味のいちごゼリーと求肥が入っており、和と洋それぞれのエッセンスをお楽しみいただけます。

料金：¥600（消費税込）



◆パルファン

ライチのゼリーとクリームブリュレをミックスベリームースで包みました。春を感じさせるやわらかいピンクとグリーンのコントラストが見た目にも華やかな仕上がりです。

料金：¥600（消費税込）



◆さくらメロン

桜の花びらをモチーフにした可愛らしいメロンパンです。塩気のある甘い桜餡と爽やかなクリームチーズのバランスにこだわりました。

料金：¥280（消費税込）



◆桜と手亡豆のリング

やわらかい生地に桜の餡と白いんげん豆「手亡豆」を折り込み、桜の塩漬けを飾って季節の香りもお楽しみいただける一品に仕上げました。

料金：¥280（消費税込）



◆よもぎあんぱん

旬の食材であるよもぎのペーストを生地に練りこみました。生クリームを合わせたなめらかなこしあんに、カリッとした香ばしいクルミをアクセントで加えています。

料金：¥280（消費税込）



◆菜の花と筍

コンソメやオリーブオイルで洋風に仕立てた菜の花と筍をパン生地で包みチーズとピンクペッパーを乗せて焼き上げました。ランチやちょっとした軽食にぴったりです。

料金：¥320（消費税込）



新型コロナウイルスの感染予防対策について：

<https://www.tokyo.grandnikko.com/events/detail.php?id=241>

【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 m ² (6,313 坪)
ホテル	： 地下3階 地上30階
延床面積	： 123,775 m ² (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・名取・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）