

PRESS RELEASE

2021年8月11日
グランドニッコー東京 台場

栗や柿、マスカットに紫芋。秋の味覚が満載
グランドニッコー東京 台場
秋の限定スイーツ&パンを販売
期間：2021年9月1日（水）～10月31日（日）

「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9月1日（水）～10月31日（日）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パンをお楽しみいただける「Bakery & Pastry Shop」にて秋の限定スイーツとパンを販売いたします。



「Bakery & Pastry Shop」では、「和栗のモンブラン」「マスカットのタルト」「かぼちゃのプリン」「柿羊羹」をはじめとしたスイーツ7種と、「マロンパイ」「パン オ ポム」のパン2種をご用意します。

「和栗のモンブラン」は、こっくりとした和栗ペーストに軽やかな生クリームをたっぷりと折り重ねました。また「漆黒のシュークリーム」は、竹炭を練りこんだシュー生地でキャラメル風味のシャンティークリームとカリッとキャラメリゼしたアーモンドを挟みこんでおり、甘さとほろ苦さのコントラストが印象的な仕上がりです。

また、今回、期間限定のパンとして登場する「パン オ ポム」は、りんごジュースで練った生地です。シナモンがきいたりんごを贅沢に包みこみました。ヨーロッパでは秋に収穫されたりんごを用いて、ゲームや占いを行う文化があり、本場のエッセンスを感じていただける見た目にも遊び心のある一品に仕立てております。その他、紫芋を使用したボタン状のスタイリッシュなスイートポテト、ラム酒が香る大人なマロンパイなど、秋の食材をふんだんに使用した商品を取り揃えました。

実り豊かな秋を体感することができる、グランドニッコー東京 台場の限定スイーツ&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「秋の限定スイーツ&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9月1日（水）～10月31日（日）
- ・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

◆和栗のモンブラン

甘さ控えめで風味が豊かな和栗や、和の素材を使用したモンブラン。和栗モンブランクリームは生クリームと合わせ、栗の味を引き立てた上品で軽やかな仕上がりです。

料金：¥650（消費税込）



◆マスカットのタルト

鮮やかな色彩のマスカットを使用したフレッシュ感を楽しんでいただけるタルトです。

料金：¥800（消費税込）



◆かぼちゃのプリン

北海道産のかぼちゃペーストを使用。プリンとカステラ生地を一緒に焼き上げており、しっとりとした仕上がりです。

料金：¥700（消費税込）



◆柿羊羹

柿羊羹と白餡の2層で仕上げました。柿羊羹には「あんぽ柿」を使用し、深みのある甘味をお楽しみいただけます。紅葉を思わせる、見た目にも秋らしい一品です。

料金：¥500（消費税込）



◆紫芋のスイートポテト

バトン状に仕立てたスタイリッシュなスイートポテトです。サクサクとしたサブレの食感と、なめらかなクリームが特徴です。

料金：¥500（消費税込）



◆漆黒のシュークリーム

竹炭入りサブレと一緒に焼くことでカリッとした食感に仕上がったシュー生地、黒ゴマ風味のカスタードクリームとキャラメル風味のクリームをサンドしました。

料金：¥450（消費税込）



◆カシスのガトー

酸味のあるカシスとオレンジを合わせ、すっきりした味わいに仕上げました。こっくりとした艶のある色合いが秋らしさを感じる一品です。

料金：¥500（消費税込）



◆マロンパイ

自家製のマロンクリームと栗の甘露煮をパイ生地で包み込み焼き上げました。ラム酒が香る、大人のパイです。

料金：¥350（消費税込）



◆パン オ ポム

シナモンのスパイスをきかせたりんごを贅沢に包み、可愛らしい果実の形に焼き上げております。生地にはりんごジュースを練りこむことで、より一層豊かな風味を感じられる一品に仕上げました。

料金：¥250（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 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・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)