



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2021年10月11日

グランドニッコー東京 台場

おうちで作れるクリスマスケーキセットが初登場  
お一人様からご家族まで楽しめる豊富で鮮やかなラインアップ  
グランドニッコー東京 台場  
「クリスマスケーキ2021」  
10月15日（金）より予約受付開始  
販売期間：12月18日（土）～12月25日（土）

「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10月15日（金）より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、クリスマスケーキの予約販売を開始いたします。また、一部商品は12月1日（水）より販売を開始いたします。



2021年は、クリスマスと一緒に過ごす相手やシーンに合わせて選ぶことができる8種類のケーキと、6種類のクリスマス限定ブレッドを提供いたします。

鮮やかなベリーの赤色が美しい「フリュイルージュ」や雪景色を思わせる「ノエルフロマージュ」、異なるフレーバーのチョコレートを楽しめる「ノエルショコラ」などテーブルを彩る様々なケーキをご用意しました。

また今年は、フランス語で「贈り物」を意味する「カド」が初登場します。ホテルパティシエ特製のジェノワーズ生地や生クリームに、いちごやフランボワーズ、マカロンなどを、クリスマスをお過ごし方と一緒にデコレーションをしてお楽しみいただけます。

限定ブレッドは、毎年ご好評をいただいている「シュトーレン」「チョコシュトーレン」のほか、「パネトネ」や「パンドリーノ」といった伝統的な品々を揃えております。

グランドニッコー東京 台場がお届けするクリスマスケーキやブレッドで、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 2021」概要】

- ・販売場所：ランドニッコー東京 台場 2階「Bakery & Pastry Shop」
- ・ご予約受付開始日：2021年10月15日（金）
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623（平日11：00～19：00 土・日・祝日10：30～20：00）

### ★ご家族やグループでお楽しみいただけるケーキ

- ・販売期間：2021年12月18日（土）～2021年12月25日（土）

#### ◆Fruille Rouge（フリユールージュ）

ポインセチアの赤い色をイメージし、さっぱりと仕上げたベリーをふんだんに使用しました。

価格：¥3,200（消費税込） サイズ：直径12cm



#### ◆Noël Fromage（ノエルフロマージュ）

雪景色を思わせる美しいホワイトカラーで仕立てました。クリームチーズの風味とレモンクリームの酸味がさわやかな一品です。

価格：¥3,200（消費税込） サイズ：長さ17cm



#### ◆Noël Chocolat（ノエルショコラ）

紅茶のチョコレートムース、ガナッシュオレンジ、ジョコンドショコラ、アーモンドミルクチョコクリームと、異なるフレーバーのチョコレートを合わせました。ヒイラギのチョコレートを全面にあしらっています。

価格：¥4,200（消費税込） サイズ：長さ17cm



#### ◆Noël Pistache（ノエルピスターシュ）

イタリア産ピスタチオペーストを使用した、緑色が鮮やかなノエルです。グリオットチェリーの酸味がアクセントになっています。

価格：¥4,200（消費税込） サイズ：長さ17cm



#### ◆Gâteau Fraise（ガトーフリーズ）

国産いちごの酸味と生クリームの甘味が絶妙な、定番のショートケーキです。

価格：¥5,500（消費税込） サイズ：直径15cm



#### ◆Cadeau（カド）

今年初登場の、おうちでホテルメイドのクリスマスケーキを作るセットです。国産生クリームを使用した土台に、国産いちごやマカロンなどの飾りをご自由にデコレーションしてお楽しみください。

##### <セット内容>

ジェノワーズ、ホイップクリーム、いちご、フランボワーズ、ブルーベリー、マカロンフレーズ、マカロンピスタチオ、ヒイラギ、チョコレートの飾り

価格：¥5,300（消費税込） サイズ：直径15cm



★お一人様やカップルでお楽しみいただけるケーキ

・販売期間：2021年12月1日（水）～2021年12月25日（土）

◆プチノエルフレーズ（画像奥）

国産いちごと国産生クリームを使用した、ピンク色が可愛いプチノエルです。

価格：¥850（消費税込） サイズ：長さ10cm

◆プチノエルショコラ（画像手前）

フランス・バローナ社のチョコレートを使用しています。  
なめらかな口どけのバナナ風味のガナッシュショコラをしっとりとしたチョコレート生地で巻き上げました。

価格：¥850（消費税込） サイズ：長さ10cm

【早期予約特典】

11月30日（火）までにクリスマスケーキのご予約をいただいたお客様に、ショコラクグロフをプレゼントいたします。

※「プチノエルフレーズ」「プチノエルショコラ」は対象外です。

★クリスマス限定ブレッド

・販売期間：2021年12月1日（水）～2021年12月25日（土）

◆シュトーレン/チョコシュトーレン

ラムレーズンやクランベリー、三種のナッツを混ぜ込んだ、手土産にもぴったりの毎年人気のシュトーレンです。昨年ご好評いただいたハーフサイズを今年もご用意しました。

価格：¥2,000 / ハーフサイズ¥1,200（消費税込）

◆パネトーネ

発酵バターを使用した風味豊かなブリオッシュ生地ドライフルーツを練りこんださわやかな味わいの一品です。

価格：¥450（消費税込）

◆ショコラクグロフ

チョコレートのブリオッシュ生地にラムレーズン、オレンジピールを練り込み、ラム酒シロップを塗った大人のスイーツです。

価格：¥500（消費税込）

◆パンドリーノ

発酵バターをふんだんに使った、イタリアの伝統的なブレッドです。星の形が見た目にも可愛い一品です。

価格：¥300（消費税込）

◆クリスマスリース

ピスタチオクリームとチョコチップを包んだデニッシュをリース型に焼き上げました。ヒイラギをイメージしたアーモンドスライスのザクザクとした食感がアクセントです。

価格：¥550（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<sup>2</sup> (6,313 坪)  
ホテル：地下3階 地上30階  
延床面積：123,775 m<sup>2</sup> (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 ほか  
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 岩田・名取・松下

Tel：03-5572-6062 Fax：03-5572-6065 E-mail：[grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp](mailto: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)