



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2021年11月25日

グランドニッコー東京 台場

新年を祝うアニバーサリースイーツ  
幸せを運ぶフランスの伝統菓子  
グランドニッコー東京 台場  
「ガレット・デ・ロワ」

提供期間：2022年1月1日（土・祝）～1月10日（月・祝）

「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、2022年1月1日（土・祝）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、新年を祝うフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を期間限定で販売いたします。



「ガレット・デ・ロワ」は、フランスで新年のお祝いに欠かせない伝統菓子です。フランス語で「王様のお菓子」を意味します。一般的に、パイ生地の中にアーモンドクリームが入っており、さらに「フェーブ」と呼ばれる陶器で作られた人形が1つだけ生地に埋め込まれています。隠された「フェーブ」が入ったピースを食べた人は王冠を被り、皆から祝福され、一年間幸福になると言われています。

グランドニッコー東京 台場では、マロン風味のアーモンドクリームをパイ生地で包み、甘さ控えめの「ガレット・デ・ロワ」に仕上げました。パイ生地のサクサク感とマロンの香り豊かなアーモンドクリームのしっとり感にこだわった一品です。ご購入いただいたお客様には、スイーツの形をしたフェーブをランダムに1つお付けいたします。さらに、本場の「ガレット・デ・ロワ」の雰囲気をお楽しみいただけるよう、紙製の王冠をプレゼントいたします。

グランドニッコー東京 台場の「ガレット・デ・ロワ」で、素敵な新年をお過ごしください。

### 【グランドニッコー東京 台場「ガレット・デ・ロワ」概要】

- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場 2階「Bakery & Pastry Shop」（台場駅直結）
- ・販売期間：2022年1月1日（土・祝）～1月10日（月・祝）
- ・価格：¥3,000（消費税込）
- ・サイズ：直径18cm
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

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](http://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）