



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2022年12月12日

グランドニッコー東京 台場

フランスで古くから愛される伝統菓子
幸せを運ぶ縁起物スイーツで新年を祝う
グランドニッコー東京 台場
「ガレット・デ・ロワ」

提供期間：2023年1月1日（日・祝）～1月14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、2023年1月1日（日・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、「王様のお菓子」を意味し、フランスでは毎年1月6日の「公現祭」と呼ばれる日を祝って食べられる、新年のご家族やご友人たちとの団欒に欠かせない伝統菓子です。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。この隠された「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 台場の「ガレット・デ・ロワ」は、フランス産のマロンペーストを使用した、マロンの香り豊かなアーモンドクリームをサクサクに焼き上げたパイ生地で包み、異なる食感のハーモニーをご堪能いただける一品に仕上げました。さらに可愛いスイーツの形をした「フェーブ」をランダムに1つお付けし、本場の雰囲気もお楽しみいただけるよう紙製の王冠もプレゼントいたします。

ホテルメイドの味わいはもちろん、ワクワク感もお楽しみいただけるグランドニッコー東京 台場の「ガレット・デ・ロワ」で、大切な人と朗らかな新年のひととき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：2023年1月1日（日・祝）～1月14日（土）
- ・価格：¥3,200（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 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9ヶ所、ウェディングチャペル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・豊永・松下

Tel：03-5572-6062 Fax：03-5572-6065 E-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）