



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2023年4月6日

グランドニッコー東京 台場

初夏の新緑を思わせる鮮やかな贅沢抹茶パフェ

ほうじ茶カスタードや栗の甘露煮など、和の繊細な甘みを堪能

グランドニッコー東京 台場 「Color Parfait ~Green~」

提供期間：2023年5月1日（月）～6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、吹き抜けのロビーフロアに心地よい光が降り注ぐ「The Lobby Cafe」にて、抹茶を使用した「Color Parfait ~Green~」を2023年5月1日（月）～6月30日（金）の期間、1日10食限定で提供いたします。



5・6月は、初夏の新緑を彷彿とさせる「グリーン」をテーマに抹茶パフェをご用意しました。抹茶ならではの繊細な香りと甘さを惜しみなく堪能していただける、1日10食限定のご褒美パフェです。

抹茶だけでなく小豆ソースやほうじ茶カスタードクリームを使用し、和テイストなパフェに仕立てています。なめらかで濃厚な「抹茶のパンナコッタ」を最下部に敷き詰め、粒感のある「小豆ソース」を重ねました。その上に「抹茶のシャンティー」「抹茶のチュイール」「ほうじ茶カスタードクリーム」を層状にし、種類の異なるお茶を使用したクリームの味わいをお楽しみいただけます。トップには「栗の甘露煮」や「抹茶のマカロン」、金箔を施した「抹茶クリーム」を使用し、豪華に仕上げました。

濃厚な抹茶をふんだんに使用した「Color Parfait ~Green~」は、初夏にぴったりなご褒美パフェです。ぜひ、ご家族やご友人と一緒に楽しみください。

【Grand Nikko 東京 台場「Color Parfait ～Green～」概要】

抹茶のパナコッタ/小豆ソース/抹茶アイス/シトロイゼル
ほうじ茶カスタードクリーム/抹茶ジェノワーズ/抹茶ゼリー
栗の甘露煮/抹茶のシャンティー、抹茶のチュイール

- ・販売期間：2023年5月1日（月）～2023年6月30日（金）
- ・料金：¥2,500（消費税・サービス料込）※1日10食限定
- ・提供場所：Grand Nikko 東京 台場 2階 「The Lobby Cafe」
- ・提供時間：13：00～17：00（L.O.）
- ・ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内 03-5500-4550（10：00～18：00）



【Grand Nikko 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

<Grand Nikko 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>

Grand Nikko 東京 台場 PR 事務局 担当 原・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>

Grand Nikko 東京 台場 Tel：03-5500-6711（代表）