

PRESS RELEASE

2024年2月22日
グランドニッコー東京 台場

ウイスキー”宮城峡”とメイプルが織りなす芳醇な香りを楽しむ
贅沢な味わいの締めパフェが登場
グランドニッコー東京 台場
『ウイスキーとメイプル香る大人パフェ』
提供期間：2024年3月1日（金）～4月30日（火）

「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、ホテル最上階から東京の夜景を一望できる「The Bar & Lounge」にて、香り高いウイスキーにメイプルやチョコレートを合わせた締めのデザート『ウイスキーとメイプル香る大人パフェ』を、2024年3月1日（金）～4月30日（火）の期間限定で提供いたします。



当ホテルでは、東京の夜景を一望できる The Bar & Lounge にて“大人のデザート”をコンセプトにお食事やお酒の後に楽しめる「天空の締めパフェ」を提供しています。実際にバーで提供しているお酒を使用しているほか、カクテルグラスに盛り付けるなど、まさにカクテルそのものをパフェで表現しました。

3・4月は、ホテル内レストラン（「鉄板焼 银杏」「The Grill on 30th」「中国料理 桃李」）にて開催する「宮城フェア」に合わせ、宮城県産の食材を使用し贅沢に仕立てた締めパフェ『ウイスキーとメイプル香る大人パフェ』をご用意します。メイプルのアイスクリームとチョコレートクリームを合わせた香り高いアイスクリームを最下層に敷き、蔵王山麓の新鮮な生乳で作られた「フロム蔵王極プレーンヨーグルト」を重ねました。また隠し味には宮城県産の「酒粕」を加え、コクを出しています。最後に華やかでフルーティーな香りが特長のウイスキー「宮城峡」で作ったジュレと、アーモンドの香ばしい香りが際立つフロランタンとラング・ド・シャを飾り、華やかに仕上げました。

ウイスキーとメイプルの芳醇な香りを楽しめる贅沢な味わいの大人パフェを、ホテル最上階から眺める湾岸エリアの夜景とともにご堪能ください。

宮城フェアの詳細はこちら：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000003315.000002213.html>

【提供概要】

「ウイスキーとメープル香る大人パフェ」

料金 : ¥2,500



- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場 30階「The Bar & Lounge」
- ・販売期間：2024年3月1日（金）～4月30日（火）
- ・提供時間：平日・日曜 17:30～22:00（L.O.）
土曜 17:30～23:00（L.O.）
- ・ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内（03-5500-4550）
受付時間 10:00～18:00

※上記は消費税・サービス料込の料金です。



【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 : <https://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 原・豊永・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)