



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2018年10月3日

グランドニッコー東京 台場

今年はエレガントな「大人のクリスマス」！
ワインに合うケーキや金箔に包まれた豪華ケーキも限定発売
グランドニッコー東京 台場 クリスマスケーキ2018
11月1日(木)より予約受付開始
販売期間:12月21日(金)から12月25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)では、当ホテル直営の Bakery & Pastry Shop において、11月1日(木)より2018年のクリスマスを彩るクリスマスケーキのご予約受付を開始いたします。

※一部商品は12月1日(土)より販売開始



今年のグランドニッコー東京 台場は、「大人のクリスマス」を感じる華やかでありながら洗練されたクリスマスケーキを揃えました。フランボワーズの香りが口の中に上品に広がり、真紅の見た目がクリスマス気分を高める「ガトーロツ」、クリスマスの定番であるブッシュドノエルは、淡いピンク色がクラシカルなクリスマスの訪れを予感させる「フランボワーズ」、中のムースも外のグラサージュも全てがマロンづくしの「マロン」が登場します。

また、「大人のクリスマス」にふさわしい新作ケーキとして、ゴルゴンゾーラとカマンベールのムースに添えられたアーモンドのビスキュイとフォアグラマカロンがワインとの相性抜群の「ゴルゴンゾーラカマンベール」を20個限定で、カカオ分の高いチョコレートの上に金箔をふんだんにあしらった高級感溢れる「ブッシュドノエル(ドール)」を10個限定でご用意いたしました。

さらに、今年はお客様からの幅広いニーズにお応えし、しっとりとした生地にはいちごゼリーをしのばせたいちごのロールケーキと、カカオの香り高いショコラのロールケーキを、お一人またはお二人用のクリスマスケーキとしてご用意しております。

その他、ドイツの伝統的なクリスマス菓子であるシュトーレンは、スタンダードなシュトーレンだけでなく、チョコレートとクランベリーのみと酸味が絶妙なチョコシュトーレンも販売するほか、ラムレーズン、オレンジピール、シトロンピールを贅沢に使用したイタリアの伝統的なクリスマス菓子「パネトーネ」の販売もいたします。

グランドニッコー東京 台場がお届けする、大人のクリスマスにふさわしい華やかでバラエティ豊かなクリスマスケーキを是非ご堪能ください。

【グランドニッコー東京 台場 クリスマスケーキ 2018 概要】

・販売場所: Bakery & Pastry Shop(台場駅直結)

・ご予約受付開始日: 11月1日(木)

・販売期間: 12月21日(金)~12月25日(火) 10:00 a.m. ~ 8:00 p.m.

※ツリー、シュトーレン、パネトーネ、ロールケーキ)のみ 12月1日(土)~12月25日(火)販売

・ご予約・お問い合わせ: 03-5500-6623

★各ケーキ詳細

◆ガトーロツ

フランボワーズ風味のチョコレートムースの中にフランボワーズゼリーとクレームブリュレをしのばせ、真っ赤なチョコレートを吹き付けて仕上げました。

料金: ¥3,000 サイズ: 12cm



◆ブッシュドノエル(フランボワーズ)

甘酸っぱいラズベリーのムースの中に、ココナッツとライムのクリーム、ラズベリーの果肉入りの生地を合わせ、かわいらしさと大人の雰囲気ただよう淡いピンク色に仕上げました。

料金: ¥3,000 サイズ: 17cm



◆ブッシュドノエル(マロン)

マロンのムースの中に詰め込んだスパイスの一種であるトンカ豆のブリュレとミルクチョコのクリームを香り高いマロンの生地で包み、つやのあるマロンのグラサージュが美しいブッシュドノエルです。

料金: ¥3,000 サイズ: 17cm



◆ガトーフレーズ

しっとり焼き上げたジェノワーズに甘酸っぱいいちごをたっぷりサンドし、ココのあるクレームシャンティーで仕上げました。お酒を含んでおらず、ご年配の方やお子様も安心してお召し上がりいただけるいちごショートです。

料金: ¥5,000 サイズ: 15cm



◆ツリー

サワーcreamの周りをチョコレートでコーティングしてクリスマスツリーのように仕上げたスイーツです。トップには星をあしらひ、色とりどりの砂糖菓子とドライフルーツで華やかにトッピングしたかわいらしいクリスマスツリー型で、目でもお楽しみいただけます。

料金: 1個 ¥269



◆ロールケーキ(ノエルフレーズ)

しっとりとしたロール生地にシャンティーにいちごゼリーも一緒に巻き込み、ノエル仕立てにした見た目のサイズも愛らしい、お二人でお召し上がりいただくのに最適なロールケーキです。

料金: ¥700 サイズ: 10cm

◆ロールケーキ(ショコラノエル)

カカオの香りが漂うロール生地にシャンティーショコラとクレームショコラを合わせて巻き込みノエル仕立てに仕上げました。

料金: ¥700 サイズ: 10cm



◆シュトーレン

ラムレーズン、クランベリー、と三種のナッツ(アーモンド、クルミ、ピーカン)をふんだんに生地に混ぜ込み、焼き上がりにバターをたっぷりとしみこませ、粉糖をしっかりとまぶし、コーティングしました。ドイツのクリスマスに欠かせない伝統的焼き菓子をぜひお楽しみください。

料金: ¥2,300



◆チョコシュトーレン

生地はココア、中にはチョコチップやグリエードカカオを混ぜ、基本のシュトーレンをチョコ風味に仕上げました。チョコレートの甘さに合わせてクランベリーを使用することで、程よい酸味も感じられます。

料金: ¥2,300



◆パネトーネ(大・小)

卵黄やバターをふんだんに使った生地をラムレーズン、オレンジピール、シトロンピールを混ぜ込み、生地の濃厚さと具材の爽やかさを軽い焼き上がりの食感とともにお楽しみいただける、イタリアの伝統的なクリスマスの焼き菓子です。

料金: ¥600(大)・¥300(小)



～「大人のクリスマス」にピッタリの限定商品も登場～

※20個限定販売! ◆ゴルゴンゾーラカマンベールチーズ

ゴルゴンゾーラカマンベールチーズの独特の香りのムースの中にカマンベールムースとサクサクのクランブルを加え艶やかにグラサージュで仕上げた、ワインとの相性も抜群な大人のクリスマスにピッタリの一品です。

料金: ¥3,000 サイズ: 12cm



※10個限定販売! ◆ブッシュドノエル(ドール)

フランスのパローナ社のカカオ分の高いビターチョコレートを使ったムースに、サクサクのシュトロイゼルトとチョコレート生地で覆いまわりを金箔で仕上げた特別なクリスマスの夜にふさわしい高級感溢れる一品です。

料金: ¥10,000 サイズ: 17cm

※表示料金は、すべて税別の料金です。

【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11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、他
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)

<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。大切にしたいのは「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 松下・中村

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)