



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2019年2月20日

グランドニッコー東京 台場

お台場の爽やかな風と光を感じるロビーカフェがニューオープン！
季節限定「色」がテーマの彩り華やかなアフタヌーンティーが楽しめる

グランドニッコー東京 台場

「The Lobby Cafe」

2019年3月15日(金)オープン

「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、2019年3月15日(金)にロビーフロアでお台場の爽やかな風を感じリラックスできるひとときを提供する「The Lobby Cafe」をオープンいたします。



このたび新たにオープンする「The Lobby Cafe」は、吹き抜けのロビーフロアに大きな窓いっぱいになり注ぐ太陽の光が心地よい時間をご提供するカフェです。優しい木目調の店内は、爽やかなブルー・グリーンのインテリアで統一し、落ち着いた雰囲気の中でおくつろぎいただける空間となります。

ランチタイムには、新鮮な野菜を使ったバリエーションの豊富な体に優しいカスタムサラダなどのカジュアルメニューをお召し上がりいただけます。カスタムサラダは、季節の旬の野菜を使用したシーズナルサラダや、高タンパク質でありながらビタミン・ミネラル・βカロテンなど栄養バランスのとれたパワープロテインサラダ、さらに植物性の食材を使用した、ビーガン対応のビーガンサラダに加え、好きな野菜をお選びいただきオリジナルのサラダをご堪能いただけるオリジナルカスタムサラダなど6種類を用意しました。

また、パティシエこだわりの彩り華やかなアフタヌーンティーセットやホテルメイドケーキの数々もお楽しみいただけます。アフタヌーンティーセットは、ホテルから見えるレインボーブリッジにインスピレーションを受けて「色」をテーマにシーズンごとに展開し、第1弾は、ピスタチオのロールケーキや抹茶のガトーなどをラインアップした「グリーン」がテーマのアフタヌーンティーセットを提供いたします。

さらにオープンを記念して、公式サイトからご予約いただいた方で、カスタムサラダランチをご利用のお客様はお会計より30%の割引、またアフタヌーンティーセットをご注文のお客様には無料でスパークリングカクテル1杯の特典がつくキャンペーンも実施いたします。

グランドニッコー東京 台場に新たに誕生した、お台場ならではの爽やかな風と光が作り出す開放感のある空間の中で、カジュアルランチやスイーツをお楽しみいただきながら、ご家族やご友人と特別かつ穏やかな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「The Lobby Cafe」店舗詳細】

◆営業時間：10:00～18:30(L.O.)

ランチ 11:00～14:00(L.O.)

アフタヌーンティー 14:00～17:00(L.O.)

※お料理のご提供は11:00からとなります。

◆席数：136席

◆ご予約・お問い合わせ：03-5500-6604(直通)

※3月14日までは料飲部事務所 10:00～17:00 03-5500-4532

◆店舗ロゴに込められた意味

古くから特別な証書の印刷に使用され、‘特別’や‘格式’を表す際に使用されることが多かった書体をベースに設計したロゴには、お客様が“特別”な時間を過ごせるようにという想いを込めました。

The
LOBBY CAFE



<メニュー(一部抜粋)>

◆カスタムサラダランチ 料金:各¥2,400 (消費税・サービス料別)

※スープ、パン付

・パワープロテインサラダ

高タンパク質でありながらビタミン・ミネラル・βカロテンなどを含んだバランスの良いサラダです。

(ローストビーフ・パスタ・フェタチーズ・アボカド・オレンジ等)

・ビーガンサラダ

植物性の食材を利用した、ビーガン対応メニューです。

(ロースト豆腐・大豆ミートミンチ・チェリートマト・アーモンド・ブルーベリー・アボカド等)



※ビーガンサラダは、パン、スープ、ドレッシングを含め動物性食材並びに動物性製品を使用しない「ダイエタリー・ビーガン」としてのメニューとなっております。また、店内の他メニューでは動物性食材を使用しております。詳しくは、お問い合わせください。

◆アフタヌーンティーセット 料金: ¥3,600 (消費税・サービス料別)

ホテルから見えるお台場のシンボルレインボーブリッジにインスピレーションを受けた、「色」がテーマのアフタヌーンティーです。

<3・4月提供 グリーンアフタヌーンティー>

ピスタチオとアプリコットのムース/ピスタチオのロールケーキ

メロンのロワイヤル/抹茶のガトー

ピスタチオのマカロン/ピスタチオのケーキ

抹茶のスコーン/季節のタルト/セイヴォリー4種

紅茶/ハーブティー/コーヒー



※アフタヌーンティーセットは2時間制となります。

◆ケーキ 料金: 単品 各¥800 / ケーキセット ¥1,500 (消費税・サービス料別)

・タルトボンムヴェールマロン

マロン風味のアーモンドクリームのタルト生地に酸味のある青りんごの果肉が入ったゼリーを乗せた爽やかな味わい。ラム酒を含んだ見た目にも上品な大人向けのタルトです。

・クリームゾン

フランスのヴァローナ社のチョコレートを3種使った贅沢なケーキ。中でも、いちごの味わいと鮮やかなピンク色が特徴のインスピレーションフレーズを使うことで、強いいちごの風味を感じることができるムースに仕上げました。赤いカカオバターが目を引く華やかな逸品です。



・ノスタルジー

アーモンド風味のチョコレートムースの中に酸味のあるレモンクリームとプラリネムースを入れ、クッキーの入った生地をのせたムースのなめらかさと生地のサクサク感が味わえる、お子様から大人の方まで幅広くご堪能いただけるケーキです。



◆アラカルトメニュー： パスタ各 ¥2,000 サンドイッチ ¥1,600～ など

◆お飲み物： ソフトドリンク ¥800～、アルコール ¥900～

(いずれも消費税・サービス料別)

【オープン記念キャンペーン 概要】

■キャンペーン実施期間：3月15日(金)～4月26日(金)

■対象：公式サイトよりWEB予約いただいた方

■特典：カスタムサラダランチをご注文いただいた方はお会計より30%OFF

アフタヌーンティーセットをご注文いただいた方にはスパークリングカクテル1杯プレゼント

■公式サイト URL(予約)：<https://www.tokyo.grandnikko.com/events/detail.php?id=140>

※当キャンペーンは、各種割引、JAL クーポン、JAL 旅行券との併用はいたしかねます。

【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㎡(6,313坪)

ホテル：地下3階 地上30階

延床面積：123,775㎡(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、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)

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 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)