

## PRESS RELEASE

2020年10月13日

グランドニッコー東京 台場

思わず目移りする豊富な種類！  
ホリデーシーズンに華を添える美しいケーキの数々  
**グランドニッコー東京 台場 クリスマスケーキ 2020**  
11月1日(日)より予約受付開始  
販売期間:12月18日(金)から12月25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、2020年11月1日(日)よりホテル直営の「Bakery & Pastry Shop」にて、ホリデーシーズンを盛り上げる見た目にも華やかなクリスマスケーキの予約販売を開始いたします。

※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、一緒に過ごす相手やシーンに合わせてぴったりのケーキを選べる、バラエティ豊かな9種類のケーキと、クリスマスの時期にしか召し上がれないブレッドを提供いたします。

「ノエルピスタチオ」はドーナツ型で、カットすると赤いベリー系ゼリーのフリユールージュとフランボワーズのムース、ピスタチオクリームでできた、赤や黄緑などの色鮮やかで繊細な断面が現れ、見た目でも楽しめる商品です。

また一昨年、昨年と好評いただいたお一人様サイズの商品として、今年はアプリコットのコンポートとシャンティクリームをオレンジ色の生地で包んだオレンジ尽くしのミニロールケーキと、もう一つはマスカルポーネクリームとコーヒーゼリーをチョコ生地で巻き上げたティラミス風のミニロールケーキを用意いたしました。お一人様でも、カップルで2種類を食べ比べるのもおすすめです。

グランドニッコー東京 台場がお届けする、ホリデーシーズンにぴったりの美しいケーキを家族や恋人とお楽しみください。

## 【グランドニッコー東京 台場「クリスマスケーキ 2020」概要】

- ・販売場所:グランドニッコー東京 台場 Bakery & Pastry Shop (台場駅直結)
- ・ご予約受付開始日:2020年11月1日(日)
- ・ご予約・お問い合わせ:03-5500-6623

※新型コロナウイルス感染症対策に伴い、当面の間、下記の通り営業時間を変更いたします。

テイクアウト 11:00~19:00  
イートイン 11:00~18:00(L.O. 17:30)

### ★ご家族やグループでお楽しみいただけるケーキ

・販売期間:2020年12月18日(金)~2020年12月25日(金)

#### ◆ガトーフレーズ

しっとりとした焼き上げたスポンジ生地に国産いちごをたっぷり乗せた定番のクリスマスケーキです。

料金: ¥5,600 (消費税込) サイズ:直径 15 cm



#### ◆ノエルピスタチオ

ドーナツ型のピスタチオクリームの中に、ベリーのゼリー、フランボワーズのムース、ピスタチオクリームで層を作った、見た目でも楽しめる一品です。

料金: ¥5,200 (消費税込) サイズ:直径 18 cm



#### ◆ショコラバナース

チョコレートムース、バナナクリーム、コーヒーガナッシュ、ジョCONDショコラ、プラリネクリーム、フィヤンティーヌなど幾層にも重ねたハーモニーが絶妙なケーキです。

料金: ¥5,200 (消費税込) サイズ:長さ 15 cm



#### ◆ノエルフレーズショコラブラン

ヘーゼルナッツのムースと3種のフルーツジュレが入ったいちごとホワイトチョコレートムースです。上にいちごがぎっしり並んでいて、贅沢感があります。

料金: ¥3,300 (消費税込) サイズ:長さ 17 cm



#### ◆サングリアフロマーージュ

オレンジとシナモンで香りづけをした赤ワインのゼリーと真っ白なフロマーージュのムースのコントラストが美しい一品です。

料金: ¥3,300 (消費税込) サイズ:直径 12 cm



#### ◆ノエルシトロンマロン

バナナガナッシュとレモンクリームの層が美しい、トップにマロンガラスを飾ったマロンムースです。

料金: ¥3,200 (消費税込) サイズ:直径 12 cm



## ★お一人様やカップルでお楽しみいただけるケーキ

・販売期間:2020年12月1日(火)~2020年12月25日(金)

### ◆ミニロールティラミス

チョコレートの生地でマスカルポーネクリームとコーヒーゼリーを巻き上げた、甘さ控えめのティラミス風ロールケーキです。

料金: ¥720 (消費税込) サイズ: 10 cm

### ◆ミニロールアプリコット

甘酸っぱいアプリコットのコンポートとアプリコットのシャンティークリームをしっとりとしたシュー生地で巻き上げた、見た目にも華やかなケーキです。

料金: ¥720 (消費税込) サイズ: 10 cm

### ◆レンヌ

ジャスミン茶の香りをつけたムースの中にいちごのゼリーといちごのクリームを入れた、断面も美しい一品です。

料金: ¥600 (消費税込) サイズ: 直径 5.5 cm



## ★クリスマス限定ブレッド

・販売期間:2020年12月1日(火)~2020年12月25日(金)

### ◆シュトーレン/チョコシュトーレン

ラムレーズンやクランベリー、三種のナッツを混ぜ込んだ、手土産にもぴったりの毎年人気のシュトーレンです。今年は初めてハーフサイズをご用意しました。

料金: ¥2,500 / ハーフサイズ¥1450 (消費税込) サイズ: 18cm / 9cm

### ◆クグロフ

アーモンドがアクセントの、レーズンたっぷりのブリオッシュ生地にラム酒の風味を利かせた大人な味わいのブレッドです。

料金: ¥520 (消費税込)

### ◆パネトーネ

ふわふわの生地にラムレーズンやオレンジピール、シトロンピールなどのドライフルーツを練りこんださわやかな味わいの一品です。

料金: ¥350 (消費税込)

### ◆パンドリーノ

卵とバターを贅沢に使ったソフトな口触りのクリスマスの伝統的なブレッドです。少し小さめのサイズなのでちょうどよくお召し上がりいただけます。

料金: ¥320(消費税込)



#### ◆ツリー

コロナ型を逆さにして、周りにドライフルーツを散らしてクリスマスツリーのよう仕上げた見た目でも楽しめる一品です。中には甘さ控えめのマスカルポーネのクリームを絞りました。



料金: ¥350 (消費税込)

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 m<sup>2</sup>(6,313 坪)
- ホテル : 地下3階 地上30階
- 延床面積 : 123,775 m<sup>2</sup>(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](http://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 二宮・松下

TEL:03-5572-6062 FAX:03-5572-6065 MAIL:[grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp](mailto: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)