



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2022年3月31日

グランドニッコー東京 台場

初夏を彩る華やかなフルーツをふんだんに使用  
抹茶や黒豆など上品な和のアクセントとともに楽しむ  
グランドニッコー東京 台場  
「初夏のスイーツ&パン」  
提供期間：2022年5月1日（日）～6月30日（木）

「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、2022年5月1日（日）～6月30日（木）の期間中、ホテルのパティシエが手掛けるスイーツや自家製パンをお楽しみいただける「Bakery & Pastry Shop」にて「初夏のスイーツ&パン」を販売いたします。



「Bakery & Pastry Shop」では、旬のフルーツをふんだんに使用したスイーツ・パンを合計6種類販売いたします。ペストリー商品では「メロンのヴェリーヌ」「びわのタルト」「抹茶のガトー」「オレンジのオペラ」、ベーカリー商品は「Thé vert (テ・ヴェール)」「丹波の黒豆と抹茶のブレッド」が登場。フレッシュなフルーツと抹茶や黒豆など和の素材とのコントラストが楽しい商品ばかりです。

ペストリー商品から登場する「メロンのヴェリーヌ」は、ヨーグルトのパバロアにメロンのジュレを重ねた白と緑の色合いが美しいスイーツです。メロンのやさしい甘さとやわらかい口当たりをお楽しみいただけます。「びわのタルト」は自家製のびわジャムやフレッシュなびわを贅沢に使用しました。この時期ならではの旬の上品な甘さです。

ベーカリー商品の「Thé vert (テ・ヴェール)」はフランス語で“緑茶”を意味しており、クロワッサンの生地と抹茶を練り込んだ生地を重ねました。鮮やかな2層の色味が見た目にも美しく、軽食にもティータイムにもぴったりな一品です。

「初夏のスイーツ&パン」はイートインでもテイクアウトでもお召し上がりいただけます。新録の爽やかな風が心地よい季節、ぜひ旬の美味しさをお試しください。

## 【Grandnikko東京 台場「初夏のスイーツ&パン」概要】

- ・販売場所：Grandnikko東京 台場 2階「Bakery & Pastry Shop」（台場駅直結）
- ・販売期間：2022年5月1日（日）～6月30日（木）
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

### ◆メロンのヴェリーヌ

ヨーグルトのパバロアにメロンのジュレを重ねました。トップには青肉メロンとココナツのジュレをあしらっており、ヨーグルトの酸味とメロンの甘みが合わさった一品です。

価格：¥700

### ◆びわのタルト

アーモンドタルトに、びわのジャムとヨーグルトのムースを重ねて仕上げました。カットしたびわをふんだんに並べた贅沢な仕上がりです。

価格：¥650

### ◆抹茶のガトー

アーモンド生地に、抹茶のムース、バニラのパバロアと柚子のジュレを重ねました。抹茶の鮮やかな緑色と豊かな香りを存分にお楽しみください。

価格：¥650

### ◆オレンジのオペラ

オレンジを練りこんだバタークリームとチョコレート生地をベースに、オレンジ風味のグラサージュで仕上げました。サクサクとした食感に、爽やかなオレンジの酸味とバタークリームの甘さを合わせた一品です。

価格：¥600

### ◆Thé vert (テ・ヴェール)

フランス語で緑茶という意味のクロワッサンです。シンプルなクロワッサンの生地と抹茶を練り込んだ緑色の生地を重ね2層に仕立てており、バター豊かな香りと抹茶の苦みが楽しめます。

価格：¥320

### ◆丹波の黒豆と抹茶のブレッド

抹茶の生地とプレーンの生地をうずまき模様になるように成形しました。国産の丹波の黒豆と抹茶が和のテイストを感じさせます。

価格：¥500

※表示価格はすべて消費税込みです。

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 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](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 岩田・名取・松下

Tel : 03-5572-6062 Fax : 03-5572-6065 E-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)