



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2023年12月20日

グランドニッコー東京 台場

ホテルメイドの特別なスイーツが今年も登場
新年のお祝いにぴったりの幸運を呼ぶフランスの伝統菓子
グランドニッコー東京 台場
「ガレット・デ・ロワ」
提供期間：2024年1月1日（月・祝）～1月14日（日）

「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、2024年1月1日（月・祝）より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、新年を祝うフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を期間限定で販売いたします。



「ガレット・デ・ロワ」は、フランス語で「王様のお菓子」を意味し、1月のご家族やご友人たちが集まる際に食される、新年には欠かせないお菓子です。一般的に、パイ生地の中にアーモンドクリームが入っており、さらに「フェーブ」と呼ばれる陶器で作られた人形が1つだけ生地に埋め込まれています。この隠された「フェーブ」が入ったピースを食べた人は王冠を被り、皆から祝福され、一年間幸福になると言われています。

グランドニッコー東京 台場の「ガレット・デ・ロワ」は、フランス産のマロンペーストを合わせたなめらかなアーモンドクリームを、バター香り豊かなサクサクのパイ生地で包みました。また、店名の「Bakery & Pastry Shop」にちなみ、パンやスイーツの形をした可愛い「フェーブ」をランダムに1つお付けし、本場で「ガレット・デ・ロワ」の楽しみ方をさらに感じていただけるよう、紙製の王冠もプレゼントいたします。

大切な方との新年のお祝いにふさわしいグランドニッコー東京 台場の「ガレット・デ・ロワ」で、新年の幸せなひとときをお過ごしください。

【Grand Nikko 東京 台場「ガレット・デ・ロワ」概要】

- ・提供場所：Grand Nikko 東京 台場 2階「Bakery & Pastry Shop」（台場駅直結）
- ・販売期間：2024年1月1日（月・祝）～1月14日（日）
- ・価格：¥3,500（消費税込）
- ・サイズ：直径18cm
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

【Grand Nikko 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、ウェディングチャペル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/>

<Grand Nikko 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>

Grand Nikko 東京 台場 PR 事務局 担当 原・豊永・松下

Tel：03-5572-6062 Fax：03-5572-6065 E-mail：grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp

<一般の方からのお問い合わせ先>

Grand Nikko 東京 台場 Tel：03-5500-6711（代表）