

PRESS RELEASE

2024年10月9日

グランドニッコー東京 台場

純白スイーツと鮮やかないちごのコントラストが美しい

エレガントな大人のショートケーキ風パフェ

グランドニッコー東京 台場

「Color Parfait ～White～」

提供期間：2024年11月1日（金）～12月31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）は、吹き抜けのロビーフロアに心地よい光が降り注ぐ「The Lobby Cafe」にて、雪の純白をテーマに仕立てた「Color Parfait ～White～」を2024年11月1日（金）～12月31日（火）の期間で提供いたします。



11・12月は、美しい雪の「ホワイト」をテーマに、純白スイーツに旬の鮮やかないちごをあしらった、ショートケーキを思わせるパフェをご用意します。

下層には、なめらかなココナツのパンナコッタとミルクゼリーに、ミルクアイスを重ねました。サクサクのサブレとホワイトチョコレートのパールクラッカンを忍ばせ、食感のアクセントと共にお楽しみください。中層は、濃厚な甘みのカスタードクリームにホワイトスポンジを乗せ、ケーキのように仕立てました。トップには、美しい色合いのコントラストが映える鮮やかな国産いちごをたっぷりと敷き詰め、真っ白なシャンティークリームを絞りました。仕上げに飾り付けたバニラのマカロンが、大人な世界観ながらも可愛らしさを演出します。

旬の甘酸っぱいいちごと、多様にアレンジしたホワイトカラーのスイーツが絶妙なハーモニーを生み出す「Color Parfait ～White～」とともに、冬の優雅な昼下がりをご過ごしてみたいはいかがでしょうか。

【Grand Nikko 東京 台場「Color Parfait ～White～」概要】

ココナツのパナコッタ／ミルクゼリー／ミルクアイス／サブレ
ホワイトチョコレートのパールクラッカン／カスタードクリーム
ホワイトスポンジ／シャンティークリーム／国産いちご
マカロンバニラ



- ・提供場所：Grand Nikko 東京 台場 2階 「The Lobby Cafe」
- ・販売期間：2024年11月1日（金）～12月31日（火）
- ・料 金：¥2,800（消費税・サービス料込）
- ・提供時間：13：00～17：00（L.O.）
- ・ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内 03-5500-4550（10：00～18：00）

【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カ所、ウエディングチャペル 2カ所
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)