

PRESS RELEASE

2021年4月6日
グランドニッコー東京 台場

黒毛和牛を使用したプレミアムなカレーパンと
発酵バターが香る贅沢なブリオッシュが登場
グランドニッコー東京 台場
初夏の新作パンを販売
期間：2021年5月1日（土）～6月30日（水）

「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、2021年5月1日（土）～6月30日（水）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ブレッドをお楽しみいただける「Bakery & Pastry Shop」にて初夏の新作パンを販売いたします。



「Bakery & Pastry Shop」では、初夏の新作パンとして「ブラックカレー」「生ブリオッシュ」を販売いたします。

「ブラックカレー」は黒毛和牛・黒カレー・黒いパン生地と3つの“黒”をテーマとしたカレーパンです。黒毛和牛のすじ肉を長時間じっくりと煮込み、スパイシーな黒カレーと合わせ、竹炭で黒くした生地であっふりと包みました。甘さと辛さのバランスにもこだわり、食べやすい味わいに仕上げています。

「生ブリオッシュ」はフランス生まれのパンであるブリオッシュと日本の食パンをかけ合わせた一品です。発酵バターをふんだんに使用したやさしい風味が特徴で、上品な甘みをお楽しみいただけます。

幅広い世代の方々に親しまれているカレーパンや食パンを、いつもと少し違う大人の味わいでお楽しみいただけます。グランドニッコー東京 台場の初夏の新作パンで素敵なお時間をお過ごしください。

【Grandnikko東京 台場「初夏の新作パン」概要】

- ・販売場所：Grandnikko東京 台場 Bakery & Pastry Shop（台場駅直結）
- ・販売期間：2021年5月1日（土）～6月30日（水）
- ・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)

◆ブラックカレー

黒毛和牛のすじ肉をやわらかく煮込み、スパイシーな黒カレーと合わせた本格的な仕上がりのカレーパンです。パン生地には竹炭を練り込み、表面にパン粉をのせてカリッと焼き上げています。

料金：¥420（消費税込）



◆生ブリオッシュ

フランスで定番のブリオッシュと日本の食パンを掛け合わせました。水の代わりに牛乳を使い、ふんわりとやわらかい生地です。発酵バターの高い風味が上品な大人の食パンです。

料金：¥600（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>

【Grandnikko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

<Grandnikko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>

Grandnikko東京 台場 PR 事務局 担当 二宮・名取・松下

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>

Grandnikko東京 台場 TEL：03-5500-6711（代表）