



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2022年6月8日

グランドニッコー東京 台場

マンゴーや白桃、オレンジなど夏のフルーツを贅沢に使用

夏仕様のシュトーレンも初登場

グランドニッコー東京 台場

「夏のスイーツ&パン」

提供期間：2022年7月1日（金）～8月31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、2022年7月1日（金）～8月31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パンをお楽しみいただける「Bakery & Pastry Shop」にて「夏のスイーツ&パン」を販売いたします。



ペストリー商品は「ジュレペーシュ」「フルールマンゴー」「ココアナナス」「タルトペーシュ」、ベーカリー商品は「マンゴーのサンドイッチ」「オレンジデニッシュ」「サマーシュトーレン」などが登場。ビタミンカラーが鮮やかなフルーツを使用した商品は、フレッシュさと夏の爽やかさを感じさせます。

「ジュレペーシュ」は、白桃と赤桃、2種類の桃を使用しています。異なる桃の味わいの違いをお楽しみください。「ココアナナス」はココナツムースとパッションフルーツのクリームにパイナップルのコンポートをふんだんに飾りました。ライムの香りがアクセントとなる、南国をイメージした一品です。

ベーカリー商品の「マンゴーのサンドイッチ」は、大ぶりのマンゴーを半分にカットし、オレンジのピューレを練り込んだ食パンに閉じ込めました。旬のマンゴーのジューシーな甘みを存分にお楽しみいただけます。また「サマーシュトーレン」はクリスマス定番であるシュトーレンを夏仕様にアレンジしました。ピスタチオのグリーンとトロピカルなドライフルーツのオレンジが夏らしく、またスパイスが一切入っていないため、暑い夏でも食べやすい軽い口当たりのシュトーレンです。

「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。爽やかな夏のフルーツをぜひお楽しみください。

【ランドニッコー東京 台場「夏のスイーツ&パン」概要】

- ・販売場所：ランドニッコー東京 台場 2階「Bakery & Pastry Shop」（台場駅直結）
- ・販売期間：2022年7月1日（金）～8月31日（水）
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

◆ジュレペーシュ

白桃のムースに白桃のコンポート、白桃ゼリーを合わせました。アクセントで赤桃のゼリーが入り、2色のコントラストが美しい一品です。白桃と赤桃の味わいをお楽しみください。

価格：¥650



◆フルールマンゴー

マンゴーのゼリーにココナツのパナコッタを重ね、トップにはマンゴー水晶ゼリーをあしらいました。グラデーシヨンの層と水晶ゼリーが見た目にも涼しげな一品です。

価格：¥600



◆ココアナナス

ココナツムースとパッションフルーツのクリームに、パイナップルのジュレとコンポートを飾りました。パイナップルにはライムの香りをつけており、爽やかな風味を感じさせます。

価格：¥600



◆タルトペーシュ

タルト生地にかスタードとラズベリージャム、ラズベリー入りフランを合わせ、トップに白桃コンポートを飾りました。バラの風味をまとったジャムがアクセントです。

価格：¥600



◆マンゴーのサンドイッチ

オレンジのピューレを練り込んだパンにマンゴーとマスカルポーネ入りの生クリームを挟みました。旬のマンゴーのジューシーさとクリームのなめらかさをお楽しみください。

価格：¥1,000



◆オレンジデニッシュ

サクサクのデニッシュ生地にカスタードクリームを絞り、オレンジをふんだんにあしらいました。鮮やかなビタミンカラーが夏らしい一品です。

価格：¥350



◆サマーシュトーレン

クリスマスの定番菓子であるシュトーレンを夏仕様に仕立てました。ピスタチオペーストやマカダミアナッツ、マンゴーやパイナップルなどのトロピカルフルーツで作ったドライフルーツを練り込んでいます。スパイス類が入っていないため、軽い口当たりで召し上がっていただけます。

価格：¥1,500



※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 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 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

<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

<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)