

## PRESS RELEASE

2022年11月29日  
グランドニッコー東京 台場

旬のいちごをふんだんにあしらった  
ほどよい酸味と甘味のスイーツ&パンを贅沢に味わう  
グランドニッコー東京 台場  
「いちごフェア」  
提供期間：2023年1月6日（金）～2月28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、2023年1月6日（金）～2月28日（火）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「いちごフェア」を開催いたします。



ペストリー商品は「プティルージュ」「タルトフレーズ」「紅いもといちごのティラミス」、ベーカリー商品は「いちごメロンパン」「ストロベリーミルクブレッド」「Fraise」が登場します。旬のいちごを使用した、華やかな商品を取り揃えました。

「プティルージュ」は、自家製のあまおうムースやアールグレイのババロアの甘さと、タイベリーコンフィチュールの酸味のコントラストをお楽しみいただける、見た目も華やかな一品に仕上げました。「タルトフレーズ」は、フランボワーズのジャムとカスタードクリームの入ったタルト生地に、フレッシュないちごを飾りました。

また、ベーカリー商品の「Fraise」は、まろやかなマスカルポーネとほどよい酸味と甘さのいちごのハーモニーが楽しめる一品です。その他にもいちごを贅沢に使用した商品をご提供します。

いちごと様々な食材とのマリージュが楽しめる、見た目も華やかなスイーツ&パンをお楽しみください。

## 【ランドニッコー東京 台場「いちごフェア」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：2023年1月6日（金）～2月28日（火）
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

### ◆プチルージュ

アールグレイのババロアと華やかな香りのタイベリーコンフィチュールを、相性の良い自家製のあまおうムースで包み込みました。あまおうムースやババロアのほどよい甘さと、タイベリーコンフィチュールの酸味が口いっぱいに広がります。

価格：¥600

### ◆タルトフレーズ

フランボワーズのジャムと、カスタードクリームが入ったサクサクのタルト生地の上にフレッシュないちごをふんだんに飾り、アクセントにピスタチオを乗せました。

価格：¥650

### ◆紅いもといちごのティラミス

最下部にはいちごのコンポートゼリーを詰め、その上には豆乳ホイップを使ったティラミスクリーム、ジェノワーズ、沖縄紅いもパウダーといちごを合わせたティラミスクリームを重ねました。トップはいちごパウダーとフレッシュないちごでデコレーションした、4層のグラデーションが美しい一品です。

価格：¥600

### ◆いちごメロンパン

さくさくのメロンパン生地に、いちご濃縮ペーストを練り込み、中にはクリームチーズ入りのなめらかなカスタードを包みこみました。やわらかいピンク色で見た目も可愛いらしいメロンパンです。

価格：¥300

### ◆ストロベリーミルクブレッド

フランスでは朝食の定番として多くの人に親しまれている「パン・オ・レザン」をレーズンではなくいちごでアレンジ。いちごの濃縮ペーストを練りこんだ生地とプレーン生地を重ね、渦巻き状に焼き上げました。

価格：¥300

### ◆Fraise

やわらかく、白く焼き上げたコッペパンの中にマスカルポーネの入った生クリームを挟み、いちごを贅沢に5粒乗せました。まろやかなマスカルポーネとほどよい酸味と甘さのいちごのハーモニーをお楽しみいただけます。

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：[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・豊永・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)