

PRESS RELEASE

2023年6月6日（火）

グランドニッコー東京 台場

ジューシーな旬の桃をまるごと1個使用した

1日10食限定のご褒美パフェ

グランドニッコー東京 台場
「Color Parfait ～Pink～」

提供期間：2023年7月1日（土）～8月31日（木）

「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、桃を使用した「Color Parfait ～Pink～」を2023年7月1日（土）～8月31日（木）の期間、1日10食限定で提供いたします。



7・8月は、華やかで可愛らしい「ピンク」をテーマに桃を使用したパフェをご用意しました。旬を迎える桃を贅沢に堪能していただける、1日10食限定のご褒美パフェです。

最下部には口どけのよい「赤桃のパンナコッタ」を敷き詰め、その上にさっぱりとした「ジュレペーシェ」と、ほど良い酸味と果肉感がたまらない「コンポートペーシェ」を重ねました。甘酸っぱくて爽やかな「サクランボジェラート」、見た目にも可愛い「ピンクのカスタードクリーム」、しっとりとした食感の「ジェノワーズ」を使用し、ピンクの世界の中で様々な味わいをお楽しみいただけます。トップには桃をまるごと1個使用したジューシーな「コンポートペーシェ」を贅沢に並べ、「ピンクシャンティ」「ピンクチョコレート」「赤スグリ」「セルフイーユ」を乗せ、華やかに仕上げました。

桃好きな方にはたまらない「Color Parfait ～Pink～」を、ぜひご家族やご友人と一緒に楽しみいただき、夏のひとときをお過ごしください。

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

赤桃のパナコッタ/ジュレペーシュ/コンポートペーシュ
サクランボジェラート/ピンクのカスタードクリーム
ジェノワーズ/ピンクシャンティ



- ・提供場所：Grand Nikko 東京 台場 2階 「The Lobby Cafe」
- ・販売期間：2023年7月1日（土）～2023年8月31日（木）
- ・料 金：¥2,500（消費税・サービス料込）※1日10食限定
- ・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

<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）