



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2023年8月2日

グランドニッコー東京 台場

ハロウィンパーティーのお供にぴったり、  
ゴーストやジャックオランタンモチーフのスイーツ&パンが登場！  
グランドニッコー東京 台場  
『ハロウィンスイーツ&パン』

提供期間：2023年9月1日（金）～10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、2023年9月1日（金）～10月31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『ハロウィンスイーツ&パン』を販売いたします。



毎年恒例ハロウィン限定のスイーツ&パンが本年も登場します。ペストリー商品は「ブリュレタルト」「ゴースト」「ホワイトゴースト」「ハロウィンロール」、ベーカリー商品は「Color Bread~ Halloween~」「パンプキン」「ハロウィンブレッド」をご用意しました。

「ブリュレタルト」は、ごつごつした岩場を飛び回るコウモリをイメージした遊び心溢れる一品です。タルト生地の中に香ばしいブリュレを敷き、酸味のあるグリオットチェリーと甘みのあるかぼちゃのシュトロイゼルを乗せました。ゴーストハウスをイメージし、漆黒の竹炭で色付けしたケーキ「ゴースト」は、ハロウィンらしいダークな世界観をお楽しみいただけます。インパクト抜群のビジュアルが目を引く「ホワイトゴースト」は、求肥とフランス産のクリームチーズで仕立てています。可愛い見ただ目で、パーティーのお供にぴったりです。ドラキュラをイメージした「ハロウィンロール」は、国産のかぼちゃピューレを使用しており、繊細な味わいをお楽しみいただけます。

その他、ハロウィンカラーのオレンジと紫の「Color Bread~ Halloween~」や、生地とクリームにかぼちゃを使用した「パンプキン」、ジャックオランタンを思わせる「ハロウィンブレッド」といったベーカリー商品もご提供します。

ハロウィン気分を盛大に盛り上げる、限定のハロウィンスイーツ&パンをぜひお楽しみください。

## 【グランドニッコー東京 台場『ハロウィンスイーツ&パン』概要】

- ・販売場所：グ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9月1日（金）～10月31日（火）
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

### ◆ブリュレタルト

タルト生地に香ばしいブリュレ生地を流し込み、なめらかに焼き上げました。上に酸味と甘みのバランスが絶妙なグリオットチェリーのコンポートと食感が楽しいかぼちゃのクランブルを乗せ、一番上にこうもりのチョコレートをトッピングしたハロウィンらしいタルトです。

価格：¥750

### ◆ゴースト

竹炭を使用したバンドジュースに香り高いバニラムースと酸味のきいたカシスのジュレを層状にし、トップに竹炭のモンブランクリームを絞りました。漆黒と深紅が組み合わさり、どこかミステリアスさを感じさせてくれます。

価格：¥750

### ◆ホワイトゴースト

アーモンドペーストを使ったレモン風味の生地をしっとりと焼き上げ、フリュイルージュのジュレが入ったムースフロマージュを乗せ、求肥をまとわせた爽やかなスイーツです。見た目の可愛らしさにもこだわり、ホワイトゴースト風に仕上げました。

価格：¥750

### ◆ハロウィンロール

竹炭のロール生地に、国産かぼちゃのムースを流し、りんごのコンポートを合わせ、食感の楽しさを付け加えました。かぼちゃとカシスのシャンティクリームで仕上げた、秋の味覚を存分にお楽しみいただけるスイーツです。

価格：¥700

### ◆ Color Bread~ Halloween~

オレンジと紫の生地を合わせ、ハロウィン仕様に焼き上げたクロワッサンです。真ん中にはカスタードクリームがギュッと詰まっており、食べ応えのある一品に仕上げました。

価格：¥380



#### ◆パンプキン

かぼちゃペーストを練り込んだ生地と、かぼちゃクリームと生クリームを絞り、トップにはジャックオランタンのチョコレートを飾りました。お子様にもおすすめのハロウィンらしい一品です。

価格：¥450



#### ◆ハロウィンブレッド

かぼちゃペーストを練り込んだ生地と、紫芋の生地を交互にし、見た目にも可愛くドーナツ状に焼き上げました。中には、かぼちゃと紫芋のクリームを入れ、食べて美味しい、見て楽しい、ポップなハロウィンベーカリーです。

価格：¥600



※表示価格はすべて消費税込みです。

#### 【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](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 原・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)