



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2018年8月9日

グランドニッコー東京 台場

### 食欲の秋到来！栗やかぼちゃなど秋薫るメニューが多数登場 グランドニッコー東京 台場 「Bakery & Pastry Shop」秋限定スイーツ&パン 9月1日(土)より販売開始

「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)では、2018年9月1日(土)よりホテル直営の「Bakery & Pastry Shop」にて、秋を代表する食材を使った季節限定のスイーツ及びパンの販売を開始いたします。



「Bakery & Pastry Shop」では、秋の食材を使用した「トリュフの香り キノコパン」「かぼちゃあんぱん」「マロンデニッシュ」のパン3点、「モンブラン」「ほうじ茶とリンゴのエクレール」「マロンとカシスのエクレール」「抹茶のティラミス」のスイーツ4点を販売いたします。

パンは、しめじ・エリンギ・まいたけの3種のキノコを包み、仕上げにトリュフオイルで香りづけをした贅沢な「トリュフの香り キノコパン」、かぼちゃペーストを練り込んだ生地に濃厚なかぼちゃ餡を包んだ「かぼちゃあんぱん」、サクサクの生地にカシスの酸味と栗の甘さが絶妙な「マロンデニッシュ」の3点をご用意しました。

また、フランス産のマロンペーストにラム酒を加えた大人の味わいの「モンブラン」、優しいほうじ茶クリームを包みリンゴのソテーを飾り付けた和と洋の味をお楽しみいただける「ほうじ茶とリンゴのエクレール」、カシスジャムとラム酒入のマロンクリームが入った、カシスの紫と栗の甘露煮が見た目からも秋を感じさせる「マロンとカシスのエクレール」、マスカルポーネとクリームチーズでなめらかに仕上げたティラミスに風味豊かな京都の抹茶を加えた「抹茶のティラミス」と、ひと足早く秋の訪れを感じていただける商品をご提供いたします。

海からの風が秋の心地よさを感じる、グランドニッコー東京 台場がお届けする、手土産にもおすすめの秋限定スイーツと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 秋限定スイーツ&パン概要】

### ■Bakery & Pastry Shop

- ・販売場所: Bakery & Pastry Shop (台場駅直結)
- ・販売期間: 2018年9月1日(土)~11月30日(金) 10:00 a.m. ~ 8:00 p.m.
- ・ご予約・お問い合わせ: 03-5500-6623

#### ◆トリュフの香る キノコパン

バケットの生地にしめじ・エリンギ・まいたけの3種のキノコをたっぷり包み、仕上げにトリュフオイルで香りづけをした、贅沢な大人の味わいに仕上げました。

料金: ¥269 (税金別)



#### ◆かぼちゃあんぱん

かぼちゃペーストを練り込んだ歯切れのいい生地にかぼちゃ餡をたっぷり詰め込んだ、かぼちゃづくしのあんぱんです。

料金: ¥223 (税金別)



#### ◆マロンデニッシュ

カシスの酸味と栗の甘さのバランスが絶妙な、コーヒーや紅茶との相性が抜群のデニッシュです。イタリア産マロンのクリームと渋皮栗で飾り付けをした、秋の味覚である栗を存分にお楽しみいただける一品です。

料金: ¥241 (税金別)



#### ◆モンブラン

サクサクのメレンゲにカスタードクリーム、シャンティーを絞り、さらに香り高い濃厚なマロンクリームで仕上げました。フランス産のマロンペーストにはラム酒を効かせた、大人向けのモンブランです。

料金: ¥528 (税金別)



#### ◆ほうじ茶とリンゴのエクレール

生地の中に包み込んだ優しい甘さのほうじ茶クリームと、黒糖風味のチョコレートを使用し、酸味と食感を残したリンゴのソテーをあわせることで、和のエッセンスを加えたエクレールです。

料金: ¥399 (税金別)



#### ◆マロンとカシスのエクレール

カシスジャムとラム酒入りのマロンクリームを絞り、深まる秋をイメージしました。カシスピューレとチョコレートで表面をコーティングし、仕上げに渋皮付きの栗の甘露煮を一粒丸々乗せた大人のスイーツタイムにぴったりな、見た目にも秋を感じる一品です。

料金: ¥399 (税金別)



#### ◆抹茶のティラミス

マスカルポーネとクリームチーズを合わせてなめらかに仕上げたティラミスに京都の抹茶を加えました。お子様からシニアのお客様まで幅広い層にお楽しみいただける、風味高いティラミスです。

料金: ¥528 (税金別)



## 【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11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)

## <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 松下・中村

TEL:03-5572-6062 FAX:03-5572-6065 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)