



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2024年8月8日

グランドニッコー東京 台場

秋スイーツの代表格！

さつまいも、栗、かぼちゃを使用したラインアップが登場

グランドニッコー東京 台場

『秋のスイーツ&パン』

提供期間：2024年9月1日（日）～10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、2024年9月1日（日）～10月31日（木）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『秋のスイーツ&パン』を販売いたします。



今回、ペストリー商品は「和栗ムース」「かぼちゃプリン」、ベーカリー商品は「さつまいものブリオッシュ」「栗とカシスのカンパーニュ」が登場します。

「和栗ムース」は、和栗とほうじ茶のムースの中に黒蜜のスポンジ、きな粉わらび餅と黒蜜ゼリーを閉じ込めました。濃厚な甘みの和栗と、ほんのりとした苦味のほうじ茶の相性が抜群な、甘すぎず大人な味わいの和スイーツです。定番の「かぼちゃプリン」は、自然な甘みが口の中に広がる国産かぼちゃを贅沢に使用しました。仕上げにほろ苦いキャラメルソースをかけることで、甘さと苦味のハーモニーを堪能でき、最後の一口まで飽きることなくお楽しみいただけます。

ベーカリー商品にも秋の味覚をふんだんに盛り込みました。「さつまいものブリオッシュ」は、鹿児島産のさつまいもペーストをたっぷり練りこんだ生地で、さつまいもとカスタードを合わせたクリームを包んだ、優しい甘みが広がる一品です。「栗とカシスのカンパーニュ」は、秋が旬の栗をごろりと入れました。生地に練りこんだカシスの紫が秋らしさを演出します。

秋を代表する豊かな味わいを堪能する「秋のスイーツ&パン」をぜひお楽しみください。

## 【Grand Nikko 東京 台場『秋のスイーツ&パン』概要】

- ・販売場所：Grand Nikko 東京 台場 2階「Bakery & Pastry Shop」（台場駅直結）
- ・販売期間：2024年9月1日（日）～10月31日（木）
- ・販売時間：平日 11:00～19:00 / 土・日・祝日 10:30～19:00
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

### ◆和栗ムース

黒蜜の風味を生かしたスポンジ、きな粉わらび餅と黒蜜ゼリーを和栗とほうじ茶のなめらかなムースで包みました。仕上げに和栗のモンブランクリームと渋皮栗をトッピングした秋らしい和テイストな一品です。

価格：¥880



### ◆かぼちゃプリン

国産のかぼちゃペーストを使用したなめらかなプリンに、キャラメルソースとシナモンゼリーを合わせた、シンプルながらも豊かな味わいがお楽しみいただける一品に仕上げました。自然な甘みのあるかぼちゃと、ほろ苦いキャラメルの抜群の相性をお楽しみください。

価格：¥750



### ◆さつまいものブリオッシュ

鹿児島県産のさつまいもペーストを練りこんだブリオッシュ生地で、さつまいもとカスタードを合わせたクリームを包み込みました。クッキー生地を敷き詰めた型で焼き上げることで、外側はサクサク、中はなめらかに仕上げました。

価格：¥370



### ◆栗とカシスのカンパーニュ

カシスピューレと栗の渋皮煮を混ぜ込んだ生地を、低温長時間発酵で一晩寝かせて焼き上げました。生地に練り込んだカシスの美しい紫色の見た目と、旬の栗がごろりとした秋ならではの一品です。

価格：¥580



※表示価格はすべて消費税込みです。

## 【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 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カ所、ウエディングチャペル 2カ所、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：<https://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)