

PRESS RELEASE

2025年6月9日

グランドニッコー東京 台場

みずみずしい旬の桃を堪能しつくす
甘く爽やかな香りに包まれる贅沢な夏のひととき

グランドニッコー東京 台場

『ピーチアフタヌーンティーセット』

提供期間： 2025年7月1日（火）～8月31日（日）

「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、旬の桃づくしな『ピーチアフタヌーンティーセット』を2025年7月1日（火）～8月31日（日）の期間限定で提供いたします。



「The Lobby Cafe」では、季節ごとに趣向を凝らしたアフタヌーンティーを展開しております。7・8月は、桃のやさしい甘さや上品な香り、みずみずしさを楽しむ桃づくしのアフタヌーンティーをご用意しました。旬の果実がもつ魅力を最大限に引き出したスイーツやセイボリーは、紅茶やハーブティーだけでなく、スパークリングワインとのマリージュもお楽しみいただけます。大きな窓から降り注ぐやわらかい光が心地よい空間で、上質なひとときを心ゆくまでご堪能ください。

【グランドニッコー東京 台場『ピーチアフタヌーンティーセット』概要】

料金：¥7,000（消費税・サービス料込）

季節ごとに展開しているグランドニッコー東京 台場のアフタヌーンティー。
7・8月は、旬のジューシーな桃が主役です。

・上段

桃のオペラ／桃のコンポートグラタン風／桃のムース／
レモンガナッシュと桃のボンボンショコラ

これまでの1種類のスイーツスタイルから、さまざまな味わいを少しずつ楽しめる一皿に進化しました。赤桃ピューレをたっぷり使用した「桃のオペラ」や、赤桃ゼリーとコンポートを白桃ムースの中に閉じ込めた「桃のムース」、ジューシーな桃をグラタン風に仕上げた一品をご用意。多彩にアレンジされた味わいをお楽しみいただけます。また、「レモンガナッシュと桃のボンボンショコラ」は、桃のコンポートとレモンの酸味を合わせた爽やかな味わいが魅力です。



・中段

桃のモンブラン／エクレーアペーシュ／紅茶風味の桃タルト／
ヨーグルトと桃のゼリー

桃風味のフィナンシェと桃クリームを合わせた「桃のモンブラン」や、赤桃クリームとカスタードクリーム、桃のコンポートをサンドした「エクレーアペーシュ」、紅茶タルトの土台にチーズクリームと桃のコンポートをのせた「紅茶風味の桃タルト」などが登場します。香りや食感の異なる桃スイーツを、バランスよくラインアップしました。



・下段

クロテッドクリーム&コンフィチュールペーシュ／ピーチスコーン／
若桃とプロシュート 香味野菜のマリネ／桃風味のミニバーガー／
桃のガスパチョスープ

シェフのアレンジが光るセイボリーをご用意。ほんのり甘い桃風味のバンズに、スモークサーモンとクリームチーズのムースをサンドしたミニバーガーや、ひんやりとした桃のガスパチョスープに小海老とミヨネットのアクセントを添えた夏らしい一品、さらに定番のスコーンも桃風味に仕上げるなど、桃の魅力を引き立てるメニューを取り揃えています。



・ドリンク

紅茶／ハーブティー／コーヒー

※紅茶とハーブティーはロンネフェルトのものを使用しております。



- ・販売期間：2025年7月1日（火）～8月31日（日）
- ・提供時間：13：00～17：00（L.O.）
- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場 2階 「The Lobby Cafe」
- ・料 金：¥7,000（消費税・サービス料込）
- ・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）

※アフタヌーンティーセットは2時間制となります。

※スパークリングワインは別料金となります。

【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 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 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 権田・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>

グランドニッコー東京 台場 Tel : 03-5500-6711 (代表)