

PRESS RELEASE

2024年10月15日
グランドニッコー東京 台場

ピスタチオのブッシュ・ド・ノエルや真紅のルージュケーキなど
華やかで上品なクリスマスケーキが登場！
みんなで囲むホールサイズとおひとりでも楽しいミニサイズをご用意

グランドニッコー東京 台場 「クリスマスケーキ2024」 10月18日（金）より予約受付開始

「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）は、10月18日（金）より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、クリスマスケーキの予約販売を開始いたします。



グランドニッコー東京 台場では、どのようなシーンでもクリスマス気分をお楽しみいただけるよう工夫を凝らしたバリエーション豊かなクリスマスケーキと、クリスマス伝統のブレッドを販売いたします。

クリスマスケーキは、毎年人気の「ガトーフレーズ」に加え、ブッシュ・ド・ノエルなど色鮮やかなケーキを4種、気軽にクリスマス気分を味わっていただけるプティノエル2種の豊富なラインアップを取り揃えました。濃厚なピスタチオムースにレモンを合わせた爽やかな「ノエルピスターシュ」や真紅の色合いが目を惹く「ノエルルージュ」、濃厚なチョコレートと柑橘のコンビネーションを楽しむ「ノエルショコラ」、ラム酒香るマロンムースを使用した大人の味わいの「ノエルマロン」は、ホールサイズだけでなくミニサイズもご用意しています。おひとりさまはもちろん、それぞれがお好きな味を楽しみたいご家族でのパーティーなど、どのようなシーンにも合わせていただけるクリスマスケーキです。プティノエル2種は、街がクリスマスに染まり始める12月1日（日）より販売を開始し、当日だけでなく何度でもクリスマス気分を楽しみたいという方に向けてお届けします。

限定ブレッドには、伝統的なクリスマスブレッドである「シュトーレン」や「パネトーネ」が登場します。クリスマス本番へのカウントダウンとして一切れずつお召し上がりいただいたり、手土産としてお持ちいただいたりなど、クリスマスシーズンならではのブレッドをお楽しみください。

【グランドニッコー東京 台場「クリスマスケーキ 2024」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）
- ・ご予約受付期間：10月18日（金）～12月20日（金）
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

★おひとりさまからファミリーまで！バリエーション豊かなクリスマスケーキ

- ・販売期間：12月21日（土）～12月25日（水）

◆ガトーフレーズ

毎年大好評のクリスマスケーキが本年も登場します。しっとり焼き上げた生地、国産いちごをたっぷりトッピングしました。クリスマスシーズンについて思い出してしまう、王道なショートケーキをお楽しみください。

価格：¥7,500 サイズ：直径15cm



◆ノエルルージュ

フランボワーズとルビーチョコレートを合わせた真っ赤なムースでコーティングされた、クリスマスらしい華やかなケーキです。中には、いちごのゼリーとピスタチオ入りのフィランテースを入れ、濃厚ながらも食べやすい味わいに仕上げました。

価格：¥5,500 サイズ：直径14cm

価格：¥1,000 サイズ：直径6.5cm



◆ノエルショコラ

濃厚なチョコレートムースをまとった、甘みとほろ苦さがハーモニーを奏でるチョコレートベースのケーキです。カカオと相性の良いオレンジとゆずのゼリーを入れたほか、キャラメリゼしたヘーゼルナッツやシュトロイゼルでサクサクとした食感を加えました。

価格：¥5,800 サイズ：直径14cm

価格：¥1,000 サイズ：直径6.5cm



◆ノエルピスターシュ

レモン風味のピスタチオ生地を土台に、ピスタチオムースやピスタチオのクレームブリュレ、レモンゼリー、ヘーゼルナッツクリームを合わせた爽やかなケーキです。

価格：¥5,800 サイズ：長さ17cm

価格：¥1,000 サイズ：長さ8.5cm



◆ノエルマロン

マロンのサブレ、クレームショコラ、マロンのガナッシュ、ラム酒で仕立てたマロンムースが層になったマロン尽くしのブッシュ・ド・ノエルです。マロンの甘みとラム酒の香りが口いっぱいに広がる大人の味わいをご堪能ください。

価格：¥5,500 サイズ：長さ17cm

価格：¥1,000 サイズ：長さ8.5cm



★プレクリスマスや手土産におすすめ！クリスマス本番前にも味わえる

・販売期間： 12月1日（日）～12月20日（金）

◆プティノエルキャラメル（写真左） / プティノエルブラン（写真右）

甘酸っぱいパッションフルーツのゼリーと、濃厚な甘みのマンゴークリームをほろ苦いキャラメルのムースでコーティングした「プティノエルキャラメル」と、ホワイトチョコレートで冬らしく仕上げた「プティノエルブラン」をご用意します。味も雰囲気も異なる2種は食べ比べにもおすすめです。

価格：各 ¥750



★クリスマス限定ブレッド

・販売期間： 12月1日（日）～12月25日（水）

◆パネトーネ（写真左前）

伝統的な製法で作られたパネトーネ種を用い、2日間かけて仕込む本格パネトーネを提供します。バターとはちみつがたっぷりの濃厚生地に、ミックスフルーツをふんだんに練り込んだほか、今年はマカロン生地も使用し、サクサク食感に仕上げました。

価格： ¥1,000 1/4個： ¥300



◆シュトーレン（写真奥左） / チョコシュトーレン（写真奥右）

ナツメグやシナモンを入れたスパイスフルな生地に、ナッツやラム酒漬けたフルーツを練り込んで焼き上げた、シンプルなシュトーレンです。チョコシュトーレンは、チョコレートチップをたっぷり加え焼き上げており、フルーツとチョコレートの抜群の相性をお楽しみいただけます。

価格：シュトーレン ¥1,800 / チョコシュトーレン ¥2,000

※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 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 : <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)