

## PRESS RELEASE

2025年2月4日

グランドニッコー東京 台場

あたたかな春の日差しが差し込む開放的な空間で味わう  
みずみずしい甘さがとろける、芳醇メロンの贅沢パフェ

### グランドニッコー東京 台場 「Color Parfait ~Green~」

提供期間：2025年3月1日（土）～4月30日（水）

「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、芳醇なメロンが主役の「Color Parfait ~Green~」を2025年3月1日（土）～4月30日（水）の期間で提供いたします。



3・4月は、メロンの「グリーン」をテーマに、爽やかな春らしい1日10食限定のご褒美パフェをご用意しました。

下層は、メロンゼリーとココナツのババロアを重ね4層にしました。さっぱりとしたゼリーと、クリーミーなババロアの相性が抜群です。中層には食感の良いココナツ風味のサブレと、ひんやりとしたシャーベットを組み合わせました。さらにメロン風味に仕立てた香り高いカスタードクリームにスポンジを入れ、ケーキのような層に仕上げました。多様な食感と、アレンジされたメロンの味わいのハーモニーをご堪能ください。トップには、思わず目を引いたっぷりのフレッシュなメロンをあしらひ、メロンのシャンティークリームを絞りました。贅沢感あふれる、ご褒美にぴったりの逸品です。

グランドニッコー東京 台場のYouTubeアカウントでは「Color Parfait ~Green~」のスペシャルムービーを公開しています。メロンの芳醇な香りと爽やかな味わいが魅力のパフェを、春のティータイムのお供として、ぜひお楽しみください。

動画 URL：<https://youtu.be/W5biFNjkt8E>

## 【Grand Nikko 東京 台場「Color Parfait ～Green～」概要】

メロンゼリー／ココナツのババロア／サブレ  
メロンのシャーベット／カスタードクリーム／スポンジ  
メロンのシャンティークリーム／メロン／ミント



- ・提供場所：Grand Nikko 東京 台場 2階 「The Lobby Cafe」
- ・販売期間：2025年3月1日（土）～4月30日（水）
- ・料 金：¥3,000（消費税・サービス料込）
- ・提供時間：13：00～17：00（L.O.）
- ・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）

## 【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/>

## <Grand Nikko 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>

Grand Nikko 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](mailto:grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp)

### <一般の方からのお問い合わせ先>

Grand Nikko 東京 台場 Tel : 03-5500-6711 (代表)