



GRAND NIKKO
TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2024年8月30日
グランドニッコー東京ベイ 舞浜

グランドニッコー東京ベイ 舞浜 オールデイダイニング「ル・ジャルダン」
「クリスマスケーキ 2024」
10月1日(火)より予約受付開始
お渡し期間:2024年12月20日(金)～25日(水)

『グランドニッコー東京ベイ 舞浜』(所在地:千葉県浦安市、総支配人:島田 裕次)では、オールデイダイニング「ル・ジャルダン」にて、ホリデーシーズンを華やかに彩るクリスマスケーキの予約受付を、2024年10月1日(火)より開始いたします。

◇クリスマスケーキ 2024: <https://tokyobay.grandnikko.com/news/385/>



2024年のグランドニッコー東京ベイ 舞浜のクリスマスコンセプト「優しい色につつまれる、温もりのクリスマス」をイメージし、ホリデーシーズンの温かな思い出の一つになれるようにとホテルパティシエが心を込めた4種類のクリスマスケーキとシュトーレンをご用意しました。

■「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ベイ 舞浜 オールデイダイニング「ル・ジャルダン」(3階)

【ご予約受付期間】

2024年10月1日(火)10:00～12月22日(日)18:00

※商品お渡し日の3日前までご予約を承ります。

【商品お渡し期間】

クリスマスケーキ4種:2024年12月20日(金)～25日(水)11:30～22:30

シュトーレン:2024年12月11日(水)～25日(水)11:30～22:30

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン予約:047-711-2427(受付時間 10:00～18:00)

公式サイトからのご予約:<https://bit.ly/3rDJNax>

◆サパンフリーズ



シチリア産ピスタチオのアモンドクリームを敷き詰めたタルト生地、スポンジケーキと生クリーム、苺を3層に重ね上げ、全体にも苺をふんだんに飾り付けました。

サパンはフランス語で「モミの木」。

まさにクリスマスツリーのような存在感のあるケーキは、ご家族やご友人とのパーティーに華を添えます。

底辺直径 21cm×高さ 21cm 8,100 円(限定 100 台)

◆ミラーノエル



ピスタチオを贅沢に使った濃厚な風味とほのかな甘さのムースを、甘酸っぱいフランボワーズのクーリとムースが引き立てます。

クリスマスカラーをイメージした真っ赤なベリーやピスタチオ、ローズマリーをリースに見立てたデコレーションが、鏡のように輝く艶やかなピンクのグラサージュに映える華やかなケーキです。

直径 15cm 4,500 円(限定 100 台)

◆チョコレートアールグレイオレンジケーキ



アールグレイが香るチョコレートムースや茶葉入りのスポンジケーキ、爽やかな香りとおほんのりビターな風味のオレンジを使ったコンポートやクリーム、サクサクとした食感のクレープフレックなどが層になり、絶妙なハーモニーを奏でます。

トップはたっぷりのベリーと、「クリスマスの薪」を意味するブッシュ・ド・ノエルをイメージしたモミの木型のチョコレートを飾りました。

15cm×8cm 4,000 円(限定 100 台)

18cm×9cm 5,000 円(限定 50 台)

◆クリスマス生デコレーションケーキ



コクがありながらもあっさりとした甘さ控えめのクリームに、甘酸っぱい苺とふんわり軽い口溶けのスポンジケーキが相性抜群。雪のようなクリームに真っ赤な苺が映えるショートケーキは大切な方との心とむひとときにおすすめです。

直径 12cm 4,000 円

直径 15cm 5,000 円

直径 18cm 6,000 円

◆シュトーレン



ドライフルーツの洋酒漬けやローストナッツ、香辛料を加えて焼き上げた、芳醇でスパイシーな香りが特徴のシュトーレンは、アーモンドプードルと砂糖から作るローマジパンを生地の中心に包むことで日ごとに豊かな風味が加わり、しっとりとした食感に変化します。

クリスマスを待ちわびながら少しずつ召し上がる間にも深みを増す味わいを、じっくりとお楽しみください。

22cm×9cm 2,300 円(限定 100 個) ※賞味期限 2 週間

※料金にはすべて消費税が含まれております。

※ミラーノエル、チョコレートアールグレイオレンジケーキ、クリスマス生デコレーションケーキは店内でも召し上がりいただけます。

料金はテイクアウトとは異なりますので、公式サイトをご確認ください。

<https://tokyobay.grandnikko.com/news/385/>

■「グランドニッコー東京ベイ 舞浜」とは

ピンク色の外観が印象的な南欧の雰囲気漂う『グランドニッコー東京ベイ舞浜』は、「上質な空間の中で、五感を解き放つ心地よさを体感できるホテル」というグランドニッコーのブランドコンセプトのもと、さわやかなリゾートの風につつまれ、心身ともにリフレッシュできる格別なひとときを提供いたします。



所在地：千葉県浦安市舞浜 1-7

建物：地上 12 階 アトリウム(4,300 m²)

施設構成：客室数 709 室、宴会場 13 室、レストラン、ウエディングチャペル 2 カ所、神殿ほか

アクセス：JR 京葉線・武蔵野線「舞浜駅」より乗り換え、ディズニーリゾートライン「ベイサイド・ステーション」より徒歩 4 分

電話番号：047-350-3533(代表)

公式サイト：<https://tokyobay.grandnikko.com>