



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2018年2月16日

グランドニッコー東京 台場

華やかにグリル料理で春の訪れを味わう
グランドニッコー東京 台場
春限定「SPRING STAGE ディナーコース」
3月1日(木)から5月31日(木)期間限定提供
～春らしさ満開の「ロゼシャンパン フェア」も同時開催～

「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)では、昨年新たにオープンした東京の景色を望みながら旬の食材の旨みを最大限に引き出したグリル料理をご提供する 30 階「The Grill on 30th」で、春限定の『SPRING STAGE ディナーコース』やこの時期ならではのランチメニューを3月1日(木)から5月31日(木)の期間限定で提供いたします。また、春らしさを感じる『春のロゼシャンパン フェア』も同時開催いたします。



限定コースの『SPRING STAGE ディナーコース』でお楽しみいただける、「フランス産ロブスター 春野菜のフリカッセ」は、ベルモットを使ったソースが味を引き出すシンプルなロブスターのグリルです。一緒にお楽しみいただく春野菜が色を添え、見た目にも春の訪れを感じていただける贅沢なコースに仕上げました。

また、その他ランチにも春限定メニューが多数登場します。カレーが香るスパイシーなドレッシングとサクッとした海老トーストの食感が心地よいアクセントの「東京 小笠原諸島で獲れた旬魚と海老トースト オリエンタル風」や、アボカドディップとトマトの酸味を活かした野菜のソースが相性抜群な「鮪のグリル アボカドとトマトのコンディメンツ」、粗挽きにした鴨のハンバーグを旨みが逃げないように網脂で焼きあげ、フォアグラ入りの濃厚な赤ワインソースと一緒に堪能いただく「鴨のハンバーグ フォアグラ香る赤ワインソース」などがランチメニューのメインディッシュとしてお選びいただけます。

さらに、桜の季節におすすめの『春のロゼシャンパン フェア』も同時開催いたします。果実味と程良い酸味が織りなす芳醇な味わいの甘口「モエ エ シヤンドン ネクター アンペリアル ドライ ロゼ」、無農薬農法にこだわったキレのある極辛口「ドラピエ ロゼ ブリュット ナチュラル」、秀逸な年にのみ造られ通常よりも長い熟成を経て出荷されるフルーティな「ルイ ロデレール ヴィンテージ ロゼ 2011」をハーフショットで飲み比べていただける、ロゼシャンパン好きにはたまらない春ならではのフェアです。

【グランドニッコー東京 台場 春限定フェア概要】

◆「SPRING STAGE デイナーコース」

＜＜コース内容＞＞

アミューズ: シュリンプブリオッシュ

冷前菜: 北海道産花咲蟹と帆立貝のタルタル
ズッキーニムースとオマールジュレ

温前菜: ニュージーランド産スプリングラム

魚料理: フランス産ロブスター春野菜のフリカッセ

肉料理: 100% 純血 US ブラックアンガスビーフ グリル

L-ボーン ※2名様より

または A4 黒毛和牛テnderロイン

デザート: ガトーオレンジとピスタチオのアイスクリーム



・期間: 3月1日(木)～5月31日(木)

・提供時間: デイナー 5:30p.m.～10:00p.m.

・料金: ¥15,000

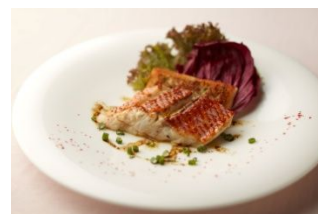
◆春限定ランチメニュー

セミブッフェ&メイン料理プリフィクススタイルにてご提供。

オードブル、サラダ、デザート、フルーツはブッフェコーナーよりお好みにあわせてお楽しみいただけます。

●東京 小笠原諸島で獲れた旬魚と海老トースト オリエンタル風 (写真:上)

カレーが香るちよっぴりスパイシーなドレッシングがパリッと焼いた皮目とふっくらとした身に良く合います。サクツとした食感が心地よいアクセントの海老トーストも絶品です。



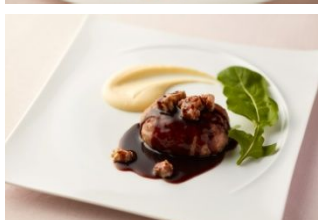
●鮪のグリル アボカドとトマトのコンディメンツ(写真:中央)

赤身の表面に焼き目を付けた目鉢鮪を、相性の良いアボカドディップとトマトの酸味を活かした野菜のソースでお楽しみいただけます。



●鴨のハンバーグ フォアグラ香る赤ワインソース(写真:下)

旨みが逃げないように粗挽きにした鴨のハンバーグを網脂で焼きあげ、フォアグラ入りの濃厚な赤ワインソースと一緒に召し上がりいただく、贅沢な一品です。



・期間: 3月1日(木)～5月31日(木)

・提供時間: ランチ 11:30 a.m.～3:00p.m.

・料金: 平日 ¥4,000 / 土日祝 ¥4,500

◆「ロゼシャンパン フェア」

●モエ エ シャンドン ネクター アンペリアル ドライ ロゼ
強烈な果実味と程よい酸味が織りなす芳醇な味わいの甘口です。

●ドラピエ ロゼ ブリュット ナチュラル

無農薬農法にこだわったキレのある味わいで、甘味無添加の極辛口タイプです。

●ルイ ロデレール ヴィンテージ ロゼ 2011

秀逸な年にのみ造られ、通常よりも長い熟成を経て出荷される、フルーティでありながら深い味わいのロゼです。



- ・期間:3月1日(木)～5月31日(木)
- ・提供時間:ランチ 11:30 a.m.～3:00p.m. / デイナー17:30～22:00
- ・料金:各グラス¥2,600 / ボトル¥18,000
ハーフショットにて飲み比べセット¥3,500

ご予約・お問い合わせ:03-5500-6605

※表示料金は、すべて税金・サービス料別の料金です。

【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、他
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)

<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 畑・中村

TEL:03-5572-6062 FAX:03-5572-6065 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)