



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2018年10月11日

グランドニッコー東京 台場

東京の煌めく極上の夜景と贅沢なディナーで
ロマンチックな平成最後のクリスマス
グランドニッコー東京 台場
クリスマス限定ディナーメニューが登場
～12月22日(土)から12月25日(火)期間限定提供～

「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、当ホテル内の各レストラン・バーにて、クリスマス限定ディナーメニューを12月22日(土)から25日(火)の期間限定で提供いたします。



東京を象徴する景色を一望できる30階レストランフロア「Another Dimension, Another Tokyo」内のグリルレストラン「The Grill on 30th」、「鉄板焼 浜木綿」、「The Bar & Lounge」では、限定版のドン・ペリニオンが付いた贅沢なディナーメニューをご用意いたしました。

黒毛和牛のテンダーロインをメインにした、ホワイトクリスマスを彷彿とさせるロマンチックなコース(「The Grill on 30th」)や、赤や緑のクリスマスカラーを取り入れた前菜や、目の前で繰り広げられるシェフ熟練の匠の技によって素材の旨味が最大限に引き出された黒毛和牛のステーキコース(「鉄板焼 浜木綿」)、ロティサリーチキンやサーモンパイ、フォアグラのテリーヌなど美酒に合うオードブルプレート(「The Bar & Lounge」)を、目前に広がる煌めく東京の夜景を見ながらお楽しみいただけます。

また、全てのディナーコースでは、今年末に引退するドン・ペリニオンの最高醸造責任者 リシャルド・ジェフロワ氏の功績を讃えて11月1日に世界同時発売される「ドン・ペリニオン ヴィンテージ 2008 レガシーエディション」をお楽しみいただけ大切な方との特別な夜にふさわしい、クリスマスムード高まるひとときをお過ごしいただけます。

また、1階buffetレストラン「GARDEN DINING」では、クリスマスの定番料理を好きなだけお召し上がりいただけるメニューをご用意いたしました。先付けのワンプレートに、フォアグラのテリーヌとエスカルゴのブルゴーニュ風を用意するほか、トリュフソースを纏った牛フィレのパイ包み焼きといったクリスマスの定番料理の数々を、buffetでお楽しみいただけます。スイーツコーナーには可愛らしいブッシュ・ド・ノエルも登場する、クリスマスの雰囲気をご家族や友人と団欒しながらご満喫いただけるbuffetです。

【グランドニッコー東京 台場 クリスマス限定ディナーコース概要】

★The Grill on 30th

◆ドン・ペリニヨン付きクリスマスディナー

<<コース内容>>

グラス ドン・ペリニヨン ヴィンテージ 2008 レガシーエディション
聖夜の始まりを告げる一皿
パン・ド・エピスを纏ったフォワグラムース“ブッシュ・ド・ノエル”
仔牛のリードヴォー 牛頬肉のブレゼ ラスパドゥーラの雪化粧
鯛と牡丹海老のパネ ソースショロン
A4 黒毛和牛テンダーロインのグリル
パティシエクリスマスインプレッション
プティフール〜ポコ・ア・ポコ〜

- ・期間:12月22日(土)~25日(火)
- ・提供時間:ディナー 5:30 p.m.~ 9:30 p.m. (L.O.)
- ・料金: ¥23,000
- ・ご予約・お問い合わせ:03-5500-6605



★鉄板焼 浜木綿

◆クリスマス特別ディナー

<<コース内容>>

グラス ドン・ペリニヨン ヴィンテージ 2008 レガシーエディション
パスタフィラータ フレッシュキャビアと共に
タラバ蟹、北寄貝、平貝のマリネ オヒブランカオイルの香り
フォアグラのソテー 紅玉のコンポートにミントソース
活伊勢海老(半身)
季節の焼き野菜 クリスマス島の塩を添えて
黒毛和牛サーロインまたはフィレ
白飯またはガーリックライス
椀物 香の物
聖夜のブッシュ・ド・ノエル
コーヒーまたは紅茶

- ・期間:12月22日(土)~25日(火)
- ・提供時間:ディナー 5:30 p.m.~ 9:00 p.m. (L.O.)
- ・料金: ¥30,000
- ・ご予約・お問い合わせ:03-5500-6606



★The Bar & Lounge

◆クリスマスオードブルプラン

<<プラン内容>>

グラス ドン・ペリニヨン ヴィンテージ 2008 レガシーエディション
聖夜に彩るクリスマスオードブルプレート(2名様用、冷製&温製)

- ・期間:12月22日(土)~25日(火)
- ・提供時間: 3:00 p.m.~ 11:30 p.m. (L.O.)
- ・料金:2名様 ¥15,000
- ・ご予約・お問い合わせ:03-5500-6605 (The Grill on 30th内)



~限定販売のプレミアムなドン・ペリニヨン(グラス)付き!~

上記すべてのコース・プランに含まれるドン・ペリニヨンは、今年末をもって引退する最高醸造責任者リシャール・ジェフロワ氏の功績を讃えて11月1日に世界同時限定発売される「ドン・ペリニヨン ヴィンテージ2008 レガシーエディション」です。



★GARDEN DINING

◆クリスマスディナーbuffe

<<メニュー内容(一部抜粋)>>

～パフォーマンスbuffeコーナー～

・牛フィレのパイ包み焼 トリュフソース

・ローストビーフ ソースレフォール

～ワンプレートディッシュ(お1人様1皿限定のスペシャルプレート)～

・ポルチーニ茸のクリームパスタ

～buffeコーナー～

・ポルチーニ茸のクリームソース ハートのラビオリ

・ビヤベース・牛肉の赤ワイン煮込み

・期間:12月22日(土)～25日(火)

・提供時間: ディナーbuffe 5:30 p.m. ～ 9:00 p.m. (L.O.) (平日)
5:00 p.m. ～ 9:00 p.m. (L.O.) (土日祝)

・料金: ¥7,500

・ご予約・お問い合わせ:03-5500-6600



※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11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 松下・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)