



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2020年2月10日

グランドニッコー東京 台場

黒毛和牛プレミアム「和牛」とこだわりのコンディメント(調味料)に注目  
東京の景色を一望しながら臨場感のある鉄板焼に酔いしれる  
グランドニッコー東京 台場  
「鉄板焼 銀杏」  
2020年3月1日(日)オープン

「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、2020年3月1日(日)に地上100メートルから望む東京の景色とともに鉄板焼を堪能できるレストラン、「鉄板焼 銀杏」をオープンいたします。



このたび新たにオープンする「鉄板焼 銀杏」は、都会の喧騒を離れ、ホテル最上階ならではの重厚感のあるしつらえの中で、臨場感のあるシェフのパフォーマンスと共に素材の息吹に酔いしれることができるレストランです。日本全国各地から四季折々の食材が集まる国際都市「TOKYO」で、移ろう四季をお皿の上で表現したいという想いから、「東京で四季を感じる」を料理コンセプトに掲げています。

「鉄板焼 銀杏」では、鉄板焼の主役である“肉”にこだわり、関東圏では希少なブランドとされる熊本県産の黒毛和牛プレミアム「和牛」を全てのコースのメインとして使用しています。とろけるような肉質と柔らかく芳醇な味わいを持つプレミアムな黒毛和牛を、年間を通してお召し上がりいただけます。

素材の持ち味を活かす鉄板焼だからこそ、調理法はあくまでもシンプルに「焼く・蒸す・煮る」事で素材の味を前面に出しながら、素材を引き立てる調味料にもこだわりました。ベースとして使用する塩、醤油、わさび、ニンニクのほか、肉や野菜に合うコンディメント(調味料)のディスプレイを用意し、ディナーではお客様の体調や好みを聞きながら3~4種を選んでご用意します。また、ランチではシェフが選んだその日おすすめのコンディメント4種をご提供します。

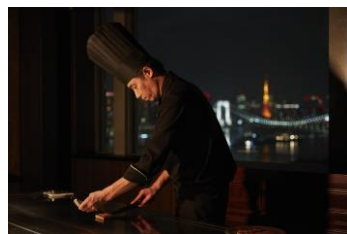
地上100メートルから望む美しい東京の景色とともに、臨場感のあるシェフのパフォーマンスと素材本来の味わいを存分に引き出したこだわりの鉄板焼をご堪能ください。

## 【「鉄板焼 銀杏」店舗詳細】

- ◆店舗名：鉄板焼 銀杏
- ◆英語表記：Teppanyaki Icho
- ◆営業時間：ランチ 11:30～14:30(L.O.)  
ディナー 17:30～21:00(L.O.)
- ◆席数：34席 個室2室
- ◆ご予約・お問い合わせ：03-5500-4550（レストラン総合案内）

◆店舗コンセプト：「静」と「動」のコントラスト  
都会の喧騒を離れ、重厚感のあるしつらえの中で臨場感のあるシェフのパフォーマンスと共に素材の息吹に酔いしれる。地上100mで交わる「静」と「動」の絶妙なコントラストが、贅沢な時間を奏でます。

◆料理コンセプト：「東京で四季を感じる」  
日本は勿論世界各国から四季折々の食材が集まる国際都市「TOKYO」。素材の味を活かす鉄板焼だからこそ、移ろう四季をお皿の上で表現したい。「走り・匂・名残」味わいを引き出すひと手間で素材が織りなす四季をお届けします。



## 【オープン記念特別料金プラン登場】

「鉄板焼 銀杏」のオープンを記念し、期間限定特別料金にてお楽しみいただけるプランをご用意しました。

対象期間：3月1日(日)～3月31日(火)

＜オープン記念ランチ「千代」＞ ￥9,000

帆立貝とオマールテールの付いた魅力のランチコース「千代」(通常料金￥10,000)に、ガーリックライスがついた(通常料金プラス￥800)プランです。通常料金より￥1,800 OFFでお召し上がりいただけます。

＜オープン記念ディナー「瑞穂」＞ ￥22,000

キャビア、フォアグラ、伊勢海老も堪能できる贅沢なディナーコース「瑞穂」(通常料金￥26,000)を￥4,000 OFFでお召し上がりいただけます。

※本リリースの表示料金は消費税・サービス料込となっております。

## 【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㎡(6,313坪)
- ホテル：地下3階 地上30階
- 延床面積：123,775㎡(37,507坪)
- 施設構成：客室数882室・宴会場17室、レストラン・バー10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
- Tel：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。大切にしたいのは「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 二宮・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＞

グランドニッコー東京 台場 Tel:03-5500-6711(代表)