



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

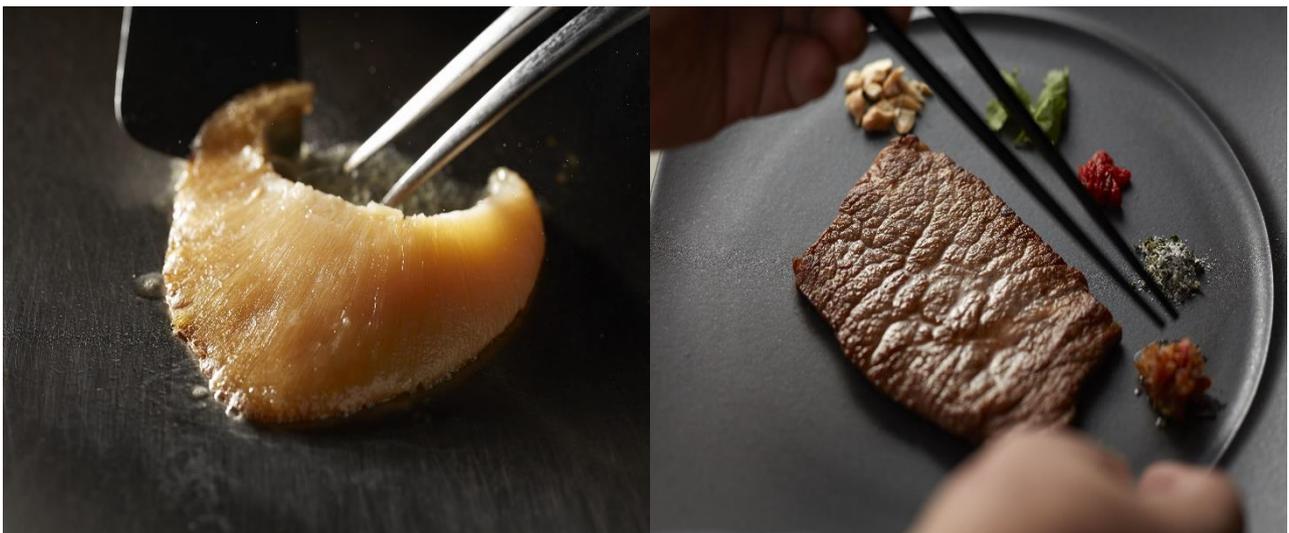
## PRESS RELEASE

2020年8月19日

グランドニッコー東京 台場

ジャンルを超えたコラボレーションが実現！  
グランドニッコー東京 台場  
「鉄板焼 銀杏」×「中国料理 桃李」  
コラボレーションディナー  
— 提供期間：2020年9月1日（火）～10月31日（土） —

「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、「鉄板焼 銀杏」と「中国料理 桃李」のジャンルを超えたスペシャルコラボレーションメニューを2020年9月1日(火)より提供いたします。



このたび当ホテルとして初の試みとなる「鉄板焼 銀杏」と「中国料理 桃李」のコラボレーションメニューを提供いたします。鉄板焼と中国料理のシェフが互いに高めあったメニューの数々をお楽しみいただける特別なディナーコースをご用意しました。

「鉄板焼 銀杏」では桃李オリジナルの上湯スープに漬け込んだふかひれの姿煮を鉄板焼にすることで香ばしさをプラスした「桃李オリジナル上湯で仕上げた ふかひれ姿煮焼き」や、フォアグラを中国料理の調味料である甜面醬で味付けした「フォアグラのソテー 甜面醬の薫り 黒酢とビターチョコレートのソース」、メインの「くまもと黒毛和牛プレミアム『和王』サーロインステーキ」には定番の山葵とXO 醬を添えた、中国料理の素材を鉄板焼スタイルにアレンジしたディナーメニューをお召し上がりいただきます。

また「中国料理 桃李」ではステーキに鉄板焼自慢の豊富なコンディメントを添えた「くまもと黒毛和牛プレミアム『和王』サーロインステーキ」や、鉄板焼ではおなじみのガーリックライスを中国料理風にアレンジした「ガーリック香るチャーハン」など普段使わない食材にインスピレーションを得たディナーメニューをご用意しています。

食材や調味料だけではなく、調理法やマインドなどあらゆる要素が融合して生まれたスペシャルなコラボレーションディナーを是非ご堪能くださいませ。

## 【「鉄板焼 銀杏」×「中国料理 桃李」コラボレーションディナー詳細】

<「鉄板焼 銀杏」¥20,000 のコース>

- ・モッツアレラチーズと帆立貝 トマトの紹興酒マリネ 大葉のジェノベーゼ
- ・フォアグラのソテー 甜面醬の薫り 黒酢とビターチョコレートのソース
- ・桃李オリジナル上湯で仕上げた ふかひれ姿煮焼き
- ・くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」サーロイン 山葵と XO 醬
- ・ガーリックライス 金華ハム添え
- ・杏仁アイスとジャスミン茶のプリン



提供場所 : グランドニッコー東京 台場 30階 「鉄板焼 銀杏」

販売期間 : 9月1日(火)~10月31日(土)

提供時間 : 17:30~21:00 (L.O.)



<「中国料理 桃李」¥15,000 のコース>

- ・前菜の盛り合わせ
- ・ふかひれの姿煮
- ・くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」サーロインステーキ
- ・彩り蒸し野菜
- ・和牛すじ肉の甘辛煮
- ・ガーリック香るチャーハン
- ・抹茶風味の杏仁豆腐と中華風揚げ菓子



提供場所 : グランドニッコー東京 台場 2階 「中国料理 桃李」

販売期間 : 9月1日(火)~10月31日(土)

提供時間 : 17:30~21:00 (L.O.)



※ご予約・お問い合わせ: 03-5500-4550 (レストラン総合案内)

※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。

新型コロナウイルスの感染予防対策について: <https://www.tokyo.grandnikko.com/events/detail.php?id=241>

## 【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 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)