



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2021年10月21日  
グランドニッコー東京 台場

鱈や仔羊、鹿肉などを使用した華やかな冬のごちそうが満載

一足早くホリデーシーズンをお届け

グランドニッコー東京 台場 GARDEN DINING

「アーリークリスマスブッフェ」

提供期間：2021年12月3日（金）～12月22日（水）

「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、緑と光が溢れる開放的なホテル内ブッフェレストラン「GARDEN DINING」にて、「アーリークリスマスブッフェ」を2021年12月3日（金）から12月22日（水）の期間限定で開催いたします。また、12月23日（木）～12月25日（土）は、「クリスマスブッフェ」として3日間限定のスペシャルメニューを提供いたします。



GARDEN DINING の「アーリークリスマスブッフェ」では冬の食材をふんだんに使用したメニューをご提供します。

南フランスの伝統料理「鱈とチャウダーのブランダード」は、冬が旬である鱈の旨味を存分に味わっていただけるクリーミーでなめらかな仕上がりです。そのほかにも「骨付き仔羊のピカタ トリュフのドフィノワーズ」や「鹿肉のロースト 洋梨のカラメリゼ」といったホリデーシーズンにぴったりの華やかなメニューや、シェフがお客様の目の前でお料理を切り分ける”カービング”の形式でご提供する「ローストビーフ」「ローストターキー」をご用意しました。

また12月23日（木）～12月25日（土）の「クリスマスブッフェ」では、「国産牛のロースト フォアグラ添え」や「オマール海老のロワイヤル 赤ピーマンのムース添え」など高級食材を贅沢に使用したスペシャルなメニューも登場します。

街が華やぐホリデーシーズンに、グランドニッコー東京 台場の特別な冬の味わいをご堪能ください。

## 【GARDEN DINING 「アーリークリスマスブッフェ」概要】

### <メニュー内容（一部抜粋）>

#### <シェフサービス>

- ・ローストビーフ ※ランチ限定
- ・ローストターキー ※ディナー限定

#### <ブッフェコーナー>

- ・鱈とチャウダーのブランダード
- ・大山鶏とちりめんキャベツのポトフ
- ・真鯛とムール貝のスープ仕立て サフラン風味
- ・骨付き仔羊のピカタ トリュフのドフィノワーズ
- ・鹿肉のロースト 洋梨のカラメリゼ
- ・ブッシュドノエル
- ・ピスタチオオペラ
- ・シュトーレン

- ・期間：2021年12月3日（金）～12月22日（水）
- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場1階「GARDEN DINING」
- ・提供時間：  
ランチ 11：30～14：30（L.O.）  
ディナー（金曜） 17：30～20：00（Close）  
ディナー（土・日・祝日） 17：00～21：00（Close）
- ・料金：ランチブッフェ 平日¥4,000 土・日・祝日¥5,500  
ディナーブッフェ 平日¥6,000 土・日・祝日¥7,200
- ・ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内（03-5500-4550）

### ★12月23日（木）～12月25日（土）限定 クリスマスブッフェ★

冬の高級食材をふんだんに使用したスペシャルメニューが  
3日間限定で登場します。

### <メニュー内容（一部抜粋）>

#### <シェフサービス>

国産牛のロースト フォアグラ添え

#### <ワンプレートディッシュ>（お一人様一皿限定のスペシャルプレート）

オマール海老のロワイヤル 赤ピーマンのムース添え

#### <ブッフェコーナー>

- ズワイ蟹とセロリラブのタルタル
- コールドビーフ クレソンソース
- 蕪とホタテのカルパッチョ キャビア添え
- 鹿肉のロースト 洋梨のカラメリゼ



- ・期間：2021年12月23日（木）～12月25日（土）
- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場1階「GARDEN DINING」
- ・提供時間：
  - ランチ 11：30～14：30（L.O.）
  - ディナー（金曜） 17：30～20：00（Close）
  - ディナー（土・日・祝日） 17：00～21：00（Close）
- ・料金：ランチbuffet 12月23日（木）・24日（金）¥4,000、12月25日（土）¥5,700  
ディナーbuffet ¥9,500
- ・ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内（03-5500-4550）

※シニア料金、お子様料金の設定がございます。

※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。

※新型コロナウイルス感染症対策に伴い、営業日時を変更しております。最新の営業状況は公式サイトをご覧ください。

<https://www.tokyo.grandnikko.com/restaurant/>

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㎡（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 ほか  
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）  
公式WEBサイト：[www.tokyo.grandnikko.com](http://www.tokyo.grandnikko.com)

<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 岩田・名取・松下

Tel：03-5572-6062 FAX：03-5572-6065 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）