



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2022年12月8日

グランドニッコー東京 台場

シェフが厳選した6銘柄のいちごを食べ比べできる「いちご狩り」など、
華やかないちごデザートブッフェや、シェフこだわりのお料理を堪能

グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th 「冬のプリフィックスランチ」

2023年1月11日（水）より提供開始

「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、ホテル最上階から東京湾の美しい景色を望む「The Grill on 30th」にて、2023年1月11日（水）より毎年大好評をいただいている、いちごデザートブッフェが楽しめる「冬のプリフィックスランチ」の提供を開始します。



ホテル最上階にある「The Grill on 30th」では、お好みにあわせて選べる前菜、スープ、メインディッシュに加えて、豪華なデザートブッフェを楽しめる「プリフィックスランチ」を提供しています。

2023年1月11日（水）～2月27日（月）の期間中、デザートブッフェでは、「いちごのタルト」や「あまおういちごケーキ」など、いちごをふんだんに使用した華やかなデザートの数々をご用意します。また、シェフが厳選した6銘柄を食べ比べできる「いちご狩り」のコーナーではお好みのいちごを心ゆくまでご堪能いただけます。

メインディッシュには、香ばしい焦がしバターと旬のマダラがマッチした「マダラのグリル ブールノアセットソース」や、クセが少なく味に深みがあるラムランプをジューシーに焼き上げた「ラムランプのグリル マスタードソース」など、バリエーション豊かな料理をご堪能いただけます。

お好みに合わせて選べる料理と、いちごスイーツで贅沢な冬のひとときをお楽しみください。

【The Grill on 30th 「冬のプリフィックスランチ」概要】

<メニュー内容（一部抜粋）>

【前菜】

- ・生ハムのクロックムッシュ風 マッシュルームソース
- ・スモークサーモン ディルクリーム シュークリーム仕立て
- ・前菜3種盛り合わせ

【スープ】

- ・クラムチャウダー
- ・イベリコ豚と野菜のブイヨンスープ

【メインディッシュ】

- ・本日の魚料理
- ・マダラのグリル ブールノアゼットソース
- ・魚介のフリット エスカルゴバターソース
- ・エゾアワビとホタテ貝柱のグリル ブールブランソース +1000円
- ・本日の肉料理
- ・大山鶏モモ肉のグリル 黒コショウソース
- ・ラムランプのグリル マスタードソース
- ・牛サーロインのグリル 赤ワインソース +1000円

<いちごデザートbufféメニュー内容>

※内容が変更になる可能性がございます。

【いちご狩り】

6銘柄のいちごを、お好きなだけ食べ比べ

【グラスデザート】

いちごパフェ／いちごティラミス／いちごモンブラン／フルーツ盛り

【ケーキ】

いちごのバームクーヘン／いちごタルト／フレーズパイ

いちごとフランボワーズのレアチーズケーキ／あまおういちごケーキ

いちごのシフォンケーキ／いちごのショートケーキ

いちごのロールケーキ

- ・期 間：2023年1月11日（水）～2月27日（月）
- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場 30階「The Grill on 30th」
- ・提供時間：11：30～14：30（L.O.）
- ・料 金：平日¥5,500

土・日・祝日¥6,500

- ・ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内（03-5500-4550）

※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 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 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)
公式サイト : 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・豊永・松下

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)