



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2023年3月29日

グランドニッコー東京 台場

芳醇な抹茶と爽やかな柑橘のハーモニーを味わうデザートbuffet付き

自分好みのご褒美ランチで贅沢なひとときを

グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th

「初夏のプリフィックスランチ」

2023年5月1日（月）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5月1日（月）より初夏らしい爽やかな色合いに仕上げた「抹茶と柑橘のデザートbuffet」がお楽しみいただける旬の味覚満載の「初夏のプリフィックスランチ」を提供します。



ホテル最上階にある「The Grill on 30th」では、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buffet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5月1日（月）～6月30日（金）の期間中、人気のデザートbuffetでは「宇治抹茶のロールケーキ」や「宇治抹茶のムース」など抹茶の香り豊かなスイーツのほか、「柑橘フルーツゼリー」「カシスムース」「オレンジタルト」など、柑橘フルーツの爽やかな味わいをご堪能いただけます。

前菜の「牛挽肉と初夏の野菜のケーキサレ サワークリーム添え」は、たっぷりの牛挽肉とヤングコーン、さやいんげん、パプリカといった初夏の野菜を香ばしく焼き上げました。爽やかな酸味と、コクのあるサワークリームとのハーモニーが絶妙な一品です。メインディッシュの「ビンチョウマグロのグリル ソースヴェルジュ」は、表面を軽くグリルし、ジューシーな食感がお楽しみいただけるよう、中はミキューイ（半生）の状態のまま仕上げました。オリーブオイルにバルサミコ酢を加えたヴェルジュソースは、魚料理との相性が抜群です。

お好みに合わせて選べる料理と、芳醇な抹茶に爽やかな柑橘の酸味がマッチするデザートbuffetで、贅沢な初夏のランチタイムをお過ごしください。

## 【The Grill on 30th 「初夏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】

- ・牛挽肉と初夏の野菜のケーキサレ サワークリーム添え
- ・スモークサーモンとハウレン草のキッシュ ミントのジェノベーゼ
- ・前菜3種盛り合わせ

#### 【スープ】

- ・サフランミネストローネ
- ・赤ピーマンとトマトのポターージュ

#### 【メインディッシュ】

- ・ピンチョウマグロのグリル ソースヴェルジュ
- ・肥後のうまか赤鶏むね肉のグリル チミチュリマスタード
- ・ラムバーグのグリル ソースシャスール
- ・マトウダイのグリル 青のり風味ヴァンプランソース
- ・魚介のフリット エスカルゴバターソース
- ・本日の肉料理
- ・牛サーロインのグリル 赤ワインソース +¥1,200
- ・オマール海老とホタテ貝柱のグリル ブールブランソース +¥1,200

#### 【追加メニュー】

- ・締めのおムライス トリュフソース ～白と黒～ +¥1,200  
※白いソースか、黒いソースをお選びいただけます。



### <抹茶と柑橘のデザートbuffetメニュー内容>

※内容が変更になる可能性がございます。

#### 【抹茶デザート】

宇治抹茶のロールケーキ／宇治抹茶のプチシュー  
宇治抹茶のムース／玄米抹茶のムース／宇治抹茶のプリン  
宇治抹茶のわらび餅／宇治抹茶のバームクーヘン  
宇治抹茶のパンケーキ

#### 【柑橘デザート】

オレンジタルト／ブラッドオレンジケーキ／レモンマカロン  
日向夏ロールケーキ／塩レモンロールケーキ／玉水晶 日向夏  
玉水晶 カボス／柑橘フルーツゼリー ほか

- ・期 間：2023年5月1日（月）～6月30日（金）
  - ・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.）※100分制
  - ・料 金：平日¥6,000  
土・日・祝日¥7,000
  - ・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。

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/>

## 【Grand Nikko 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](http://www.tokyo.grandnikko.com)

## <Grand Nikko 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>

Grand Nikko 東京 台場 PR 事務局 担当 原・豊永・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>

Grand Nikko 東京 台場 TEL : 03-5500-6711 (代表)