



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2023年4月11日

グランドニッコー東京 台場

和牛もも肉やオーストラリア産サーロイン、イベリコ豚など  
素材の旨味を存分に活かした多種多様な肉料理を堪能し尽くす  
グランドニッコー東京 台場 GARDEN DINING  
「ミートフェスタ」  
提供期間：2023年4月28日（金）～7月2日（日）

「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のブッフェレストラン「GARDEN DINING」にて、2023年4月28日（金）～7月2日（日）の期間中、種類豊富な肉料理を思う存分ご堪能いただける「ミートフェスタ」を開催いたします。



グランドニッコー東京 台場では昨年ご好評につき、本年も、様々な調理方法で仕上げた種類豊富な肉料理をご堪能いただける「ミートフェスタ」を開催いたします。

国産牛、和牛もも肉のローストビーフや、オーストラリア産サーロインのローストビーフ、イベリコ豚のステーキ、トルネードソーセージといった、肉本来の旨みを存分に味わうラインアップを、お客様の目の前でカットして取り分けるシェフサービスでご提供します。肉はシンプルに塩とタイムで味付け、さらにオリーブオイルでマリネし、柔らかい食感をお楽しみいただけるよう低温調理で焼き上げました。相性が抜群のグレービーソースとさっぱりとしたチミチュリソース、付け合わせのマッシュポテトとともに、豊かな味わいをご堪能ください。また、ジューシーな大山鶏やスモークした鴨肉、牛肉の赤ワイン煮など、多様な肉料理のほか、GARDEN DINING 定番の人気メニューであるアスパラガスのフリットも、コンビーフ入りのオランダーズソースとともにご用意しました。素揚げしたアスパラガスとクリーミーな味わいのソースとの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

様々な調理方法で仕上げたこだわりの肉料理のラインアップを、心ゆくまで味わい尽くしてみたいかがでしょうか。

## 【GARDEN DINING「ミートフェスタ」概要】

### <メニュー内容（一部抜粋）>

- ・ 大山鶏むね肉の低温調理
- ・ タンドリーチキン
- ・ アイスバインポトフ
- ・ ビーフパストラミ（ディナー限定）
- ・ 牛肉の赤ワイン煮
- ・ トロトロ牛すじカレー&ライス（ランチ限定）
- ・ グリーンアスパラガスのフリット コンビーフオランダーズソース

### 【シェフサービス】

- ・ 国産牛もも肉のローストビーフ（ランチ限定）
- ・ 和牛もも肉のローストビーフ（ディナー限定）
- ・ オーストラリア産サーロインのローストビーフ
- ・ イベリコ豚のステーキ
- ・ トルネードソーセージ
- ・ クリーミーマッシュポテト

- ・ 期 間：2023年4月28日（金）～7月2日（日）
- ・ 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（金・土・日・祝日） 11：30～14：30（L.O.）

ディナー（金・日・祝日） 17：30～20：30（L.O.）

ディナー（土） 17：30～21：00（L.O.）

- ・ 料 金：ランチbuffet 平日¥5,500 土・日・祝日¥7,000  
ディナーbuffet 平日¥7,500 土・日・祝日¥8,500

※4月29日（土）～5月7日（日）のゴールデンウィーク期間中は  
特別内容での営業となります。

- ・ 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。

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/>

### 【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9ヶ所、ウェディングチャペル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)



<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 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>

グランドニッコー東京 台場 TEL : 03-5500-6711 (代表)