



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2023年8月15日

グランドニッコー東京 台場

天然雪で熟成された“雪温貯蔵にいがた和牛”や、佐渡島産の海鮮など
新潟ならではの秋の味覚を堪能できる
グランドニッコー東京 台場『新潟フェア』
2023年9月1日（金）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2店舗「鉄板焼 銀杏」「The Grill on 30th」と、伝統中国料理の“追求と進化”を味わう「中国料理 桃李」にて、新潟県の秋の味覚を存分に味わう『新潟フェア』を2023年9月1日（金）から11月30日（木）の期間限定で開催いたします。



『鉄板焼 銀杏』のディナーコースでは、「雪室熟成 佐渡牛サーロイン 新潟県産コンディメントとひげニンニクを添えて」をご堪能いただけます。雪室熟成とは、雪国で古くから用いられてきた熟成製法です。一定の温度と湿度の中でゆっくりと熟成されることで旨みが凝縮されるほか、鮮度も保たれます。厳しい雪国・新潟ならではの一品です。また佐渡島赤泊港で水揚げした紅ズワイ蟹や、締めには「南魚沼産コシヒカリの白米または村上塩引き鮭のガーリックライス」をお召し上がりいただけます。

グリルダイニング『The Grill on 30th』で提供するディナーコースでは、メインとなる肉料理は、フェアの前半では、贅沢にもにいがた和牛の食べ比べができる「雪温貯蔵にいがた和牛ランイチグリルの食べ比べ 魚沼山葵ソース」、後半は「雪温貯蔵にいがた和牛スネ肉のビーフシチュー 雪室野菜を添えて」をご堪能いただけます。付け合わせのソースや野菜も、フレンチの要素を取り入れながら、新潟の秋の味覚を活かしています。

また「中国料理 桃李」では、新潟の食材とふかひれを合わせたスープをはじめ、雪温貯蔵にいがた和牛や佐渡島産ウスメバルと栃尾の油揚げオイスターソース煮込みなど、新潟の味覚満載のモダン中国料理をご用意しました。さらに後半では、メニューを大幅に変更し違った味わいをお届けします。

【『新潟フェア』概要】

- ・ 期間：2023年9月1日（金）～11月30日（木）
- ・ 提供場所：グランドニッコー東京 台場
30階「鉄板焼 銀杏」「The Grill on 30th」、2階「中国料理 桃李」
- ・ ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内 03-5500-4550（10:00～18:00）

■鉄板焼 銀杏「新潟コース」

コース料金：¥25,000

提供時間：平日・日曜 17:30～20:30(L.O.)

土曜 17:30～21:00(L.O.)

<メニュー内容>

- ・ 南蛮エビと焼き茄子のマリネ 白だしのジュレとキャビア添え
- ・ 魚沼産そば粉のガレット 雪温貯蔵にいがた和牛の生ハムとイチジクのサラダ 佐渡島のゴダチーズ
- ・ 佐渡島赤泊港 弥吉丸で水揚げした浜茹で紅ズワイ蟹の甲羅蒸し
- ・ 甘鯛の松笠焼き 神楽南蛮味噌のソース 大黒舞茸【真】
- ・ 雪室熟成 佐渡牛サーロイン 新潟県産コンディメントとひげニンニク
- ・ 南魚沼産コシヒカリの白米または村上塩引き鮭のガーリックライス
- ・ 新潟県産和梨のタタンとバニラアイス

※10月16日（月）よりメニュー一部変更



■The Grill on 30th・Chefs' Selection「新潟コース」

コース料金：¥20,000

提供時間：平日・日曜 17:30～20:30(L.O.)

土曜 17:30～21:00(L.O.)

<メニュー内容>

- ・ 佐渡島産カスベのブイヤベース煮凝り 南蛮エビを添えて
- ・ にいがた地鶏のグリルと水ナスのカルパッチョ 魚醤ソース
- ・ 新潟県産きのこの和風ポタージュ
- ・ 佐渡島産ヤナギカレイと八色しいたけのボンファン
- ・ 雪温貯蔵にいがた和牛ランイチグリルの食べ比べ 魚沼山葵ソース
- ・ 新潟県産和梨のムースと白瀧酒造の日本酒香るシャーベット

※10月16日（月）よりメニュー一部変更



■中国料理 桃李「新潟コース」

コース料金：¥14,000

提供時間：平日・日曜 17:30～20:30(L.O.)

土曜 17:30～21:00(L.O.)

<メニュー内容>

- ・前菜7種盛り合わせ
- ・大黒舞茸【真】のふかひれスープ
- ・真イカとホウボウの神楽南蛮味噌炒め
- ・佐渡島産ウスメバルと栃尾油揚げのオイスターソース煮込み
- ・雪温貯蔵にいがた和牛のソテーX.O 醬添え雪室根菜と共に
- ・長岡生姜醤油ラーメン
- ・笹団子入りココナツアンニン豆腐

※10月16日(月)よりメニュー変更



※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。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が異なる場合がございます。

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/>

【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

<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>

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

<一般の方からのお問い合わせ先>

ランドニッコー東京 台場 TEL：03-5500-6711 (代表)