



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2023年10月12日

グランドニッコー東京 台場

最高級鴨肉や和牛ローストビーフなど  
贅沢なメニューがお台場のクリスマスを彩る  
**グランドニッコー東京 台場 GARDEN DINING**  
「クリスマスディナーbuffet」  
提供期間：2023年12月22日（金）～12月25日（月）

「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buffetレストラン「GARDEN DINING」にて、「クリスマスディナーbuffet」を2023年12月22日（金）～12月25日（月）の期間限定で提供いたします。また、2023年12月1日（金）～12月21日（木）は「アーリークリスマスbuffet」を用意いたします。



GARDEN DININGの「クリスマスディナーbuffet」では、心ときめくこの季節にふさわしい、上質な食材をふんだんに使用した特別なメニューを提供いたします。

シェフサービスでは「フランス産マグレカナルのポワレ&和牛もも肉のローストビーフ」を提供し、深い旨味と繊細な脂の甘さが特徴の鴨胸肉として知られるマグレカナルと、口どけが良く赤身と脂身のバランスが絶妙な和牛ローストビーフを贅沢にご堪能いただけます。トリュフ入りクリーマーマッシュポテトとコク深いフォアグラ入り赤ワインソースと共にお楽しみください。前菜の「帆立とカブのカルパッチョ キャビア添え」は、高級食材であるキャビアを添え、贅沢に仕上げています。またじっくり煮込むことでホロっと柔らかい食感に仕上げた「牛肉の赤ワイン煮ブルギニヨン風 チーズパイ添え」はフランス・ブルゴーニュ地方の郷土料理で、身も心も温まる至福の味わいです。

デザートは、いちごのゼリーとなめらかな生クリームを、しっとり焼き上げたスポンジでロールした「ノエルフレーズ」、バターをたっぷり使った生地にドライフルーツやナッツを合わせた「シュトーレン」など、クリスマスにぴったりのスイーツをお楽しみいただけます。また、風味豊かなアーモンドクリームの上に洋ナシを並べ焼き上げた「ポワールタルト」や、フランスで古くから愛される「フルーツグラタン」など、フルーツを使用した冬にぴったりのデザートもご用意しています。

華やかな聖夜を彩る、グランドニッコー東京 台場のクリスマスbuffetで、温かく飲びに満ち溢れる素敵なディナータイムをお過ごしください。

### 【GARDEN DINING「クリスマスディナーbuffet」概要】

#### <メニュー内容（一部抜粋）>

##### 【シェフサービス】

- ・フランス産マグレカナルのポワレ&和牛もも肉のローストビーフ

##### 【buffetコーナー】

- ・国産牛と根菜のタルタル・パルミジャーノとバルサミコ
- ・帆立とカブのカルパッチョ キャビア添え
- ・フランス産マグレカナルとフォアグラのムース ペリグーソース
- ・白身魚とオマール海老のボンファン
- ・真鯛と帆立貝のポワレ バシル風味のソースヴェルジュ
- ・牛肉の赤ワイン煮ブルギニオン風 チーズパイ添え

##### 【デザート】

- ・ノエルフレーズ
- ・シュトーレン
- ・ポワールタルト

- ・期 間：2023年12月22日（金）～12月25日（月）
- ・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・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 ¥7,500  
ディナーbuffet ¥12,000
- ・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）



### クリスマス本番を待ち望む「アーリークリスマスbuffet」も開催！

12月1日（金）より「アーリークリスマスbuffet」を開催、高揚感溢れるクリスマス気分をひと足早くお楽しみいただけます。シェフサービスでは、こだわりの低温調理で柔らかく仕上げた「国産牛もも肉&オーストラリア産サーロインのローストビーフ」を提供するほか、トマトとバジルでクリスマスらしく鮮やかに仕上げた「真鯛のポワレとアサリ バシル風味のソースヴェルジュ」、デザートには濃厚な「ノエルショコラ」など、上品で贅沢なメニューをご用意します。



- ・期 間：2023年12月1日（金）～12月17日（日）
- ・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

※一部メニューを変更し、ランチブッフェも提供いたします。

※いずれもシニア料金、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	: <a href="https://www.tokyo.grandnikko.com/">https://www.tokyo.grandnikko.com/</a>

### <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)