



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2023年12月11日

グランドニッコー東京 台場

冬の味覚の代表格、蟹が食べ放題！

海の幸を使ったメニューとローストビーフを堪能できる贅沢ブッフェ

グランドニッコー東京 台場

GARDEN DINING「蟹フェア」

提供期間：2024年1月5日（金）～2月25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1月5日（金）～2月25日（日）の期間中に旬の蟹を様々なメニューでお楽しみいただける「蟹フェア」を開催いたします。



「蟹フェア」では、蟹をはじめとする旬の食材をたっぷりと使用したこだわりのお料理の数々を、ブッフェ形式で心ゆくまでお楽しみいただけます。

スペシャルコーナーで提供する「トゲズワイ蟹のヴァプール 5種のソース」は、トゲズワイ蟹をふっくらと蒸し上げた、蟹本来の甘みをご堪能いただける一品です。アボカドオイルや蟹酢など、5種類のコンディメントと合わせてお召し上がりください。「蟹をのせた雲丹とゆり根のフラン ジャガイモのスープ」は、百合根入り雲丹の洋風茶わん蒸しと滑らかなジャガイモのスープに蟹をのせた、どこかほっとする温かみのあるお料理です。雲丹と蟹の贅沢なハーモニーをお楽しみいただけます。また、冬の食材をふんだんに使用して仕立てられた「蟹と白身魚ときのこの白ワイン蒸し サフランクリームソース」や、針生姜と白だしであっさりときき上げた「蟹ときのこのご飯」など、蟹を贅沢に使用したお料理を豊富に取り揃えました。

その他、シェフサービスのローストビーフやトロトロに煮込んだ牛すじカレーなど、幅広い年代の方にお楽しみいただける定番メニューも多数ご用意しております。

新春を彩る旬の蟹を、ご家族やご友人と思う存分お召し上がりください。

【GARDEN DINING「蟹フェア」概要】

<メニュー内容（一部抜粋）>

- ・トゲズワイ蟹のヴァプール 5種のソース
 - ・雲丹とゆり根のフラン 蟹を添えて
 - ・蟹とアボカドのタルト（ランチ限定）
 - ・蟹と白身魚の白ワイン蒸し サフランクリームソース
 - ・旬魚と北海アサリのアクアパッツァ
 - ・ビーフハラミのハーブソテー いちごのアイオリソース
（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（ランチ限定）
 - ・国産牛もも肉のローストビーフ（ディナー限定）
 - ・蟹ときこのご飯 出汁（白だし）茶漬け（ディナー限定）
 - ・干し柿とレーズンとクリームチーズブレッド
 - ・とちおとめのロールケーキ
 - ・いちごのミルクレープ
- ・期 間：2024年1月5日（金）～2月25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¥7,300
ディナーbuffet 平日¥7,500 土・日・祝日¥8,800
- ・ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内（03-5500-4550）
受付時間 10:00～18:00

※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。

※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/>



【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 : <https://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

<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)