



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2024年8月6日

グランドニッコー東京 台場

お台場からの景色を一望しながら楽しむ「ぶどう狩り」が今年も登場！

デザートbuffet付きのご褒美ランチで秋の味覚を堪能

グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th

『秋のプリフィックスランチ』

提供期間：2024年9月1日（日）～2024年11月30日（土）

「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、2024年9月1日（日）～2024年11月30日（土）の期間、ぶどうや栗など秋の食材をふんだんに使用したデザートbuffetをお楽しみいただける『秋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、お好みにあわせて前菜、スープ、メインディッシュが選べ、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。

9月1日（日）より開催する『秋のプリフィックスランチ』では、秋の収穫祭「ぶどう狩り」をテーマに、さまざまな秋の味覚を心ゆくまで堪能できるデザートbuffetを提供します。メインとなる「ぶどう食べ放題」では、高級品種として名高いシャインマスカットや長野パープルなど、みずみずしい4種類のぶどうをお好きなだけお召し上がりいただけます。シェフサービスの「トリュフ風味のモンブラン」では、芳醇な香りのトリュフを織り交ぜた濃厚なマロンペーストを目の前で絞るパフォーマンスをご用意しています。視覚と味覚の両方でお楽しみください。その他「ぶどうと洋梨のケーキ」や「シャインマスカットムース」などのぶどうスイーツのほか、「スイートポテト」や「マロンカスタード」「かぼちゃプリン」など、芋・栗・南瓜をはじめとした秋の味覚をお楽しみいただけるデザートが勢揃いします。

ランチコースでは、前菜に「アッシ・パルマンティエと茸のテリーヌ 根菜のフリット添え」をご用意しました。アッシ・パルマンティエとは、牛ひき肉とマッシュポテトをオーブンで焼き上げたフランスの家庭料理です。今回は茸と合わせ、風味豊かなテリーヌに仕立て、濃厚でコクのあるきのこクリームソースで仕上げました。添えられた根菜フリットの食感とあわせてお楽しみください。メインディッシュには、脂の乗ったノルウェーサーモンの表面を香ばしくグリルし、中はミキユイ（半生）に焼き上げた「ノルウェーサーモンのグリル オランダーズソース」を提供します。レモンの酸味とカイエンペッパーの辛みを効かせた特製のオランダーズソースとご一緒にお召し上がりください。

お出かけにぴったりなこの季節、旬の味覚を贅沢に使用したスイーツとお好みに合わせて選べる料理で、秋を堪能してみたいはいかがでしょうか。

【The Grill on 30th 「秋のプリフィックスランチ」概要】

<メニュー内容>

【前菜】

- ・アッシ・パルマンティエと茸のテリーヌ 根菜のフリット添え
- ・スモークサーモンと彩り野菜のミルクレープ オレンジソース
- ・本日の前菜3種盛り合わせ

【スープ】

- ・栗のポタージュ
- ・ベーコンと白インゲン豆のピストゥースープ

【メインディッシュ】

- ・ノルウェーサーモンのグリル オランダーズソース
- ・カサゴのグリル シェリービネガー風味
- ・鹿児島県産 赤鶏さつま胸肉のグリル マスタードソース
- ・豚フィレ肉のタンドリーポーク
- ・本日の魚料理
- ・本日の肉料理
- ・東京ビーフのグリルハンバーグ 赤ワインソース + ¥1,500
- ・オマール海老と紐付きホタテ貝のグリル アメリケーヌソース + ¥1,500

【追加メニュー】

- ・締めのおムライス シャスールソース + ¥1,500
- ・黒毛和牛のローストビーフボウル 雲丹のせ + ¥1,500

<デザートbuffet 秋の収穫祭「ぶどう狩り」メニュー内容>

※仕入れの状況で一部内容が変更になる可能性がございます。

【ぶどう食べ放題】

みずみずしい4種類のぶどうを、お好きなだけ食べ比べ

【シェフサービス】

トリュフ風味のモンブラン

【スイーツ】

ぶどうと洋梨のケーキ／シャインマスカットムース
ぶどうのシャルロット／メイプルカスタード／スイートポテト
マロンカスタード／マロンロールショコラ／アップルパイ
モンブラン／カボチャプリン／柿のパンナコッタ

【アイス&シャーベット】

マスカット／安納芋／ラムレーズン
エスプレッソクッキー／マロン／シェフのおすすめ



- ・期 間：2024年9月1日（日）～2024年11月30日（土）
- ・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（10:00～18:00）

※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 ² （6,313 坪）
ホテル	： 地下3階 地上30階
延床面積	： 123,775 m ² （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カ所、ウエディングチャペル 2カ所 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）