



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2024年12月4日

グランドニッコー東京 台場

シェフ厳選のいちご4種贅沢食べ比べなど、

いちごが主役のデザートbuffet付きご褒美ランチで至福のひとときを

グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th

『冬のプリフィックスランチ』

提供期間：2025年1月6日(月)～2月28日(金)

「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、2025年1月6日(月)～2月28日(金)の期間、旬のいちごを思う存分楽しみいただける『冬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。

1月6日(月)より開催する『冬のプリフィックスランチ』では、毎年ご好評いただいているいちごデザートbuffetを本年もご用意しました。大粒のあまおうをはじめとする厳選された4種のいちごを食べ比べできる「いちご狩り」コーナーのほか、定番のいちごショートケーキや香り高い抹茶といちごの甘酸っぱさが絶妙なロールケーキ、爽やかなラズベリーココなど、全8種のスイーツをお楽しみいただけます。シェフパフォーマンスでは、熱々のいちごグラタンを目の前で仕上げ提供いたします。いちごをふんだんに使った、バラエティ豊かなラインアップをご堪能ください。

前菜には、しっとりとした食感と深い味わいが魅力の「鶏レバーとポークソーセージのケーキサレエストラゴンマスタードソース」などを週替わりで提供。メインには香ばしく焼き上げ、程よい甘さと清涼感のある香草ソースで味わう「鮫鱈のグリル ペルノ風味のクリームソース」ご用意しました。

お好みにあわせて選べる料理と、旬のいちごを堪能しつくすデザートbuffetで、贅沢なひとときをお過ごしください。

## 【The Grill on 30th 「冬のプリフィックスランチ」概要】

### <メニュー内容>

【前菜】※週替わりで決まったメニューをご提供します。

- ・菜の花とブランドードのセルクル仕立て バルサミコ風味
- ・本日の前菜3種盛り合わせ
- ・鶏レバーとポークソーセージのケーキサレ  
エストラゴンマスタードソース

### 【スープ】

- ・カリフラワーのポタージュ
- ・イベリコ豚と根菜のブイヨンスープ

### 【メインディッシュ】

- ・オーストラリア産牛ロースのグリル カルヴァドスソース + ¥1500
- ・オマール海老と紐付きホタテ貝のグリル ナンチュアソース + ¥1500
- ・鮫鱈のグリル ペルノ風味のクリームソース
- ・鴨のフリット マスタードソース
- ・赤魚のグリル ブルギニオンバターソース
- ・骨付き鶏モモ肉のコンフィ 南蛮味噌ソース
- ・本日の魚料理
- ・本日の肉料理

### 【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

### <いちごデザートブッフェメニュー内容>

※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。

### 【いちご狩りコーナー】

4種のいちごをお好きなだけ食べ比べいただけます。

### 【シェフサービス】

いちごグラタン

### 【ケーキ、ムース】

いちごショートケーキ／いちごと抹茶のロールケーキ  
ラズベリーココ／いちごタルト／生キャラメルフロマージュ  
小倉いちごケーキ／あまおうムース／ムースオカフェ

### 【グラスデザート】

ヨーグルトムース／いちごゼリー

### 【アイス&シャーベット】

ストロベリー／マスカルポーネ／ベルギーチョコ  
キャラメル／チョコミント／シェフのおすすめ



- ・期 間：2025年1月6日（月）～2月28日（金）
- ・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¥7,000 土・日・祝日¥8,000

・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<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 権田・豊永・松下

Tel : 03-5572-6062 Fax : 03-5572-6065 E-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)