



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2018年8月23日

グランドニッコー東京 台場

『美し国』三重の自然が育んだ美味食材を堪能  
松阪牛ローストビーフもbuffetに登場！  
グランドニッコー東京 台場 4店舗同時開催！  
「三重フェア」  
— 販売期間：10月1日（月）～11月30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、buffetレストラン「GARDEN DINING」、グリルダイニング「The Grill on 30th」、「鉄板焼 浜木綿」、「広東料理 台場 楼蘭」の4店舗にて、三重県が誇る自然の恵みを受けて健やかに育った食材を存分にお楽しみいただける「三重フェア」を10月1日（月）から11月30日（金）の期間限定で開催いたします。



「GARDEN DINING」のbuffetでは、伊勢うどんや手こね寿司に代表される三重の郷土料理だけでなく、ディナーでは松阪牛のローストビーフをカービングにてご提供するなど贅沢な食材もお楽しみいただけます。グリルダイニング「The Grill on 30th」では、香味と花山椒風味のソースとお召し上がりいただく、グリルして旨味を引き出したなめらかな食感と爽やかな味わいの伊勢まぐろや、青さ海苔のリゾットや雲丹、伊勢の青ネギと一緒に召し上がりいただくコラーゲンをたっぷり含んだ真羽太（マハタ）の奥深い味わいを、30階から東京湾を臨む美しい景色とともに堪能いただけます。

同じく東京を象徴する景色を一望できる30階に位置する「鉄板焼 浜木綿」では、「肉の芸術品」の異名を持つ霜降りが口の中でとろける松阪牛を、爽やかな香りの名酒「而今 特別純米」やシャープな味わいが癖になる「高砂 純米大吟醸」とともに召し上がりいただけます。

さらに、「広東料理 台場 楼蘭」では、伊勢神宮の神嘗祭でも用いられる三重の名産伊勢海老の蒸し料理をご用意いたしました。蒸すことでさらに弾力を増した、透き通るような美しい伊勢海老の身は、味わいも濃厚です。その他、伊勢うまし豚の前菜や熊野灘真羽太（マハタ）の炒めなど伊勢の味から、人気メニューであるフカヒレの姿煮まで贅沢な広東料理を提供いたします。

食欲の秋が訪れる時期に、美しい自然に囲まれた三重で育まれた海の幸山の幸を、グランドニッコー東京 台場の各レストランがそれぞれ丹精こめて作り上げた彩り豊かで華やかなメニューをぜひお楽しみください。

協力：三重県



## 【グランドニッコー東京 台場「三重フェア」概要(一部抜粋)】

期間:10月1日(月)~11月30日(金)

### ★GARDEN DINING

<メニュー内容(一部抜粋)>

松阪牛のローストビーフ(ディナーのみ)  
三重県産青さ海苔とキノコのトルティージャ  
三重県産イワシのベッカフィーコ  
伊勢深蒸し茶の薫るポークバックリブ  
三重県産ブリのしゃぶしゃぶ  
伊勢うまし豚のロースト  
カツオの手こね寿司・伊勢うどん  
ご来店のお客様全員に伊勢まぐろ、伊勢真鯛1皿(2貫)限定の握り寿司を提供(ディナーのみ)

- ・提供時間:ランチ 11:30 a.m.~2:30p.m.(L.O.)  
ディナー 5:30p.m. ~9:00p.m.(L.O.)  
土日祝 5:00p.m. ~ 9:00p.m.(L.O.)
- ・料金:ランチbuffet 平日¥2,600 土日祝¥3,300  
ディナーbuffet 平日¥4,200 土日祝¥4,700
- ・ご予約・お問い合わせ:03-5500-6600

※表示料金は税金・サービス料別となっております。  
※シニア料金、お子様料金の設定がございます。

### ★The Grill on 30 th

Chef's Selection ディナーコース

松阪ポークのリエット  
錦爽鶏のムースとフォワグラガトー アクセントにマイヤーレモンを  
伊勢まぐろのグリル 花山椒・大葉・花穂の油  
津産ブルーベリービネガーのグラニテ  
熊野灘真羽太のソテー 雲丹と青さ海苔の音色  
三重県産黒毛和牛テンダーロイン  
伊賀茶タルトと“結びの神“

- ・提供時間:ディナー5:30 p.m.~ 9:30 p.m.(L.O.)
  - ・料金: ¥15,000
  - ・ご予約・お問い合わせ: 03-5500-6605
- ※入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。  
※表示料金は税金・サービス料別となっております。

### ★鉄板焼 浜木綿

三重・伊勢ディナーコース

食前のお楽しみ  
桑名の蛤焼きと伊勢真鯛の炙り  
伊勢海老 ハタケシメジバターソース  
三重県産 季節の焼き野菜  
松阪牛サーロイン(100g)  
伊勢ひじきのガーリックライス  
椀物 香の物  
伊勢茶アイス 南紀みかん 蓮台寺柿  
コーヒー又は紅茶

- ・提供時間:ディナー5:30 p.m.~ 9:00 p.m.(L.O.)
  - ・料金: ¥18,000
  - ・ご予約・お問い合わせ:鉄板焼 浜木綿 03-5500-6606
- ※入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。  
※表示料金は税金・サービス料別となっております。



## ★広東料理 台場 楼蘭

### 三重ディナーコース

前菜の盛合わせ(伊勢うまし豚の肩ロース叉焼イチジク蜜など)  
ふかひれ姿煮 はなびら茸添え  
熊野灘真羽太の炒め 山葵ソース  
三重県産黒毛和牛ステーキ 紀和みそ風味  
活き伊勢海老の蒸し物 ホワイトセロリ・赤菜添え  
熊野地鶏の生姜蒸しご飯  
南紀みかんのデザート



・提供時間:ディナー5:30 p.m.～ 9:00 p.m. (L.O.)

・料金: ¥15,000

・ご予約・お問い合わせ:03-5500-6608

※表示料金は税金・サービス料別となっております。

### 【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11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、他

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)

### <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 松下・中村

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)