



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2020年2月20日

グランドニッコー東京 台場

山海の幸に恵まれた食材の宝庫・三重県が誇る日本のご馳走が集結！

グランドニッコー東京 台場

食彩ストーリー「三重フェア」

— 開催期間：3月1日（日）～4月30日（木） —

「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3店舗、「鉄板焼 銀杏」、「The Grill on 30th」、「The Bar & Lounge」にて、三重県を代表する美食を存分に味わう“食彩ストーリー「三重フェア」”を2020年3月1日（日）から4月30日（木）の期間限定で開催いたします。




2020年3月1日（日）にオープンする「鉄板焼 銀杏」では、三重県的美食づくりのディナーコースをご堪能いただけます。松阪牛に伊勢ねぎらいねぎとお麩をシンプルに合わせ、互いに旨みを吸収した複雑な味わいが食欲に火をつける「松阪牛すき焼き」は、アミューズとして萬古焼の土鍋にてご提供します。白身に透明感があり、旨みたっぷりのマハタは、熊野灘に面した栄養豊富な漁場で育ったものを使用し、身は炙り、脂の多い皮目はゆがいて細かく刻むことでアクセントをつけました。

グリルダイニング「The Grill on 30th」では、シンプルにグリルして旨みを凝縮させた、弾けるような食感の伊勢海老をご堪能いただけます。三重県産ブランド米「結びの神」と青さのりのリゾット、旨みたっぷりのサフランソースをあわせました。三重県産さくらポークを68度の低温で17時間じっくり火を入れ、口の中でホロリとほぐれる柔らかさに仕上げた「三重さくらポーク17時間低温調理 シーザーサラダのコンビ」は、上品かつジューシーな味わいを爽やかなマスタードソースで三重の旬野菜とともに召し上がりいただけます。

東京の夜景とともにお酒を楽しむ「The Bar & Lounge」では、伊勢志摩の豊かな自然が育んだ青さ、伊勢茶、みつ葉、日本に馴染み深い柚子、梅、生姜の計6種類の植物を使用し伊勢の蒸留所で作られたクラフトジン「伊勢神」を使ったオリジナルカクテル、ジントニックとマティーニをご用意しました。ヒノキのオイルを垂らし、五感で楽しめるカクテルに仕上げており、特に上品なフレーバーと複雑かつ洗練された香りを楽しめるマティーニは、食前酒にも、食後酒にもおすすめです。

日本列島のほぼ中央に位置する三重県の豊かな自然が育む、多彩な食材でつくり上げた美味を、ぜひ五感でご賞味ください。

協力：三重県 

【食彩ストーリー「三重フェア」 概要】

期間:3月1日(日)~4月30日(木)

★鉄板焼 銀杏

三重ディナーコース

松阪牛すき焼き
熊野灘マハタの炙り ヒロメとアカモク
焼き伊勢海老と桑名の蛤 青さのりの香り
焼野菜
伊賀牛サーロイン
伊賀米 または 桑名しじみと養肝漬けの炒めご飯
松阪赤菜の漬物
四日市産かぶせ茶彩々

・料金: ¥20,000

・提供時間:ディナー 17:30 ~ 21:00 (L.O.)



★The Grill on 30 th

Chef's Selection

みえジビエ鹿ボール 芽椎茸のプロシエット
~春の舞~三重県産 黒鮑 伊勢まだい じゃばらのフレーバー
三重さくらポーク 17 時間低温調理 シーザーサラダのコンビ
津市いのさんファーム ストロベリービネガーのグラニテ
伊勢海老のグリル 青さのり焼きリゾット(タジン鍋にて)
三重県産黒毛和牛テンドーロインのグリル 旬野菜
伊勢ねぎらいねぎソース
かぶせ茶のデザート タイプ 4
コーヒー または 水沢産和紅茶 萬古焼きでカフェオレ

・料金: ¥18,000

・提供時間:ディナー 17:30 ~ 21:30 (L.O.)



★The Bar & Lounge

三重県産「伊勢神 ISE JIN」を使ったカクテル 2 種

三重県産いちごと ISE GIN マティーニ ¥2,000

ヒノキ香る ISE GIN トニック ¥2,000

三重県クラフトビール 2 種

伊勢角屋麦酒 インペリアル レッド エール ¥1,500

伊勢角屋麦酒 ペール エール ¥1,400

・提供時間:バータイム 17:30 ~ 23:30 (L.O.)



ご予約・お問い合わせ:レストラン総合案内 03-5500-4550 (10:00~20:00)

※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。

※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。

【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10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)

公式サイト : 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 二宮・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)