



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2020年7月30日

グランドニッコー東京 台場

オープン3周年！ホテル最上階のグリルダイニングがメニューを一新
シェフが目の前でパフォーマンスする豪華デザートbuffetが新登場

グランドニッコー東京 台場

The Grill on 30th

2020年8月1日(土) コンセプトリニューアル

「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、今年 3 周年を迎える「The Grill on 30th」のコンセプトを 2020 年 8 月 1 日(土)よりリニューアルし、メニューを一新します。さらに、3 周年を記念し、スパークリングワイン付きの限定プリフィックスディナーを提供します。



2017 年 8 月にオープンした「The Grill on 30th」では、今年シェフを新たに迎え、新コンセプトとして「The Art of Grill」を掲げます。お皿をまるで 1 枚のキャンパスのように見立て、食材をあるがままに活かすグリル料理を、上品かつ彩り豊かに盛り付けてご提供します。世界各国の厳選された食材と豊富なワインが奏でるハーモニーを、時間によって表情を変える景色とともにご堪能いただけます。

コンセプトリニューアルに伴い、朝食、ランチ、ディナーともにメニューを一新します。また、3 周年記念し、「プリフィックスディナー」をスパークリングワインつきで楽しめる限定コースをご用意しました。

「プリフィックスディナー」は、前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザートのカテゴリでそれぞれ好きなものを選び、自分好みにカスタムできるディナーコースです。食のトレンドである東京に集まる旬の食材を、グリルの手法でシンプルに調理し、シェフが選んだソースとコンディメントで美味しさを最大限に引き出します。

またランチタイムには、お好みにあわせて選べる前菜、スープ、メインディッシュに加えて、豪華なデザートbuffetを楽しめるコース「プリフィックスランチ」をご提供します。デザートbuffetには、シェフが目の前でもちもちのクレープを焼き上げる、パフォーマンスコーナーを設けました。

3 周年を迎え、新たな気持ちでご提供する五感で楽しむコース料理を、30 階からの贅沢な景色とともにご賞味ください。

【「The Grill on 30th」 概要】

◆店舗名 : The Grill on 30th

◆コンセプト : 「The Art of Grill」

彩り豊かな、五感で味わうグリル料理がここに。

世界各国から東京に集まる厳選された食材と、豊富なワインが奏でるハーモニーを、時間と共に移りゆく東京の景色と共にお楽しみください。

◆営業時間 : ブレックファスト 7:00 ~ 10:00 (L.O.)

ランチ 11:30 ~ 14:30 (L.O.)

ディナー 17:30 ~ 21:00 (L.O.)

◆料金 : ランチ ¥5,000~ / ディナー ¥10,000~

◆席数 : 204 席

◆個室 : 1 室



3周年記念プリフィックスディナー詳細

《コース内容》 ※それぞれから一品ずつお選びいただけます。
スパークリングワイン

<前菜>

- ・スモークサーモン ラビゴットソース
- ・マスクメロンとプロシュートのサラダ仕立て
- ・サザエとツブ貝のエスカルゴバター(+¥1,000)

<スープ>

- ・ヴィシソワーズ トリュフの香り
- ・アサリのスープ カプチーノ仕立て
- ・本日のスープ

<魚料理>

- ・鱸のグリル ベルジュソース ジェノベーゼのアクセント
- ・本日のお魚
- ・オマール海老とグリーンアスパラガスのグリル(+¥2,000)

<肉料理>

- ・フランス産 プレ・ノワール
- ・スペイン産 イベリコ豚ロース(+¥1,000)
- ・US産 牛ロース肉のグリル(+¥2,000)

<デザート>

- ・ヘーゼルナッツとオレンジのチョコレートムース
- ・紅茶のシフォンケーキ バニラアイス添え
- ・インスピレーションフレーズのムース

コーヒーまたは紅茶

■提供期間 : 2020年8月1日(土)~9月30日(水)

■提供時間 : 17:30 ~ 21:00 (L.O.)

■料金 : ¥12,000

■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)



※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。

※その他、¥10,000のミートプラッター、¥18,000のシェフズセレクションもご用意しています。

※10月1日(木)以降は、スパークリングワイン無しの¥12,000プリフィックスディナーをご提供します。

【デザートbuffet新設！ランチコースがリニューアル！】

シェフ自慢のメインディッシュの数々や前菜、スープを、各カテゴリからお好みにあわせて選び、オリジナルのコースを楽しめる「プリフィックスランチ」をご用意しました。デザートはパティシエ特製のスイーツが並んだbuffetコーナーより、お好きなものをお好きなだけお楽しみいただけます。シェフによるパフォーマンスサービスもごぞいます。30階から都心を眺めながら、至福の時間をお過ごしください。



プリフィックスランチ詳細

- 提供時間 : 11:30 ~ 14:30 (L.O.)
- 料金 : 平日 ¥5,000 土・日・祝日 ¥5,500
- 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。

新型コロナウイルスの感染予防対策について：<https://www.tokyo.grandnikko.com/events/detail.php?id=241>

【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)