

※本日 11 時頃に配信しましたリリース内で、アーリークリスマスディナーの料金が誤っておりました。

(誤) 15,000 円

(正) 18,000 円

正しい内容のリリースにて再送いたします。ご確認のほど何卒よろしくお願いたします。



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2020年10月22日

グランドニッコー東京 台場

キャビア、トリュフ、フォアグラなどの贅沢食材に工夫を凝らした、見た目にも美しい料理の数々
グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th

クリスマスディナー「Noel」

— 提供期間: 12月23日(水)～12月25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、世界三大珍味を盛り込んだ贅沢なクリスマスディナー「Noel」を 2020 年 12 月 23 日(水) から 12 月 25 日(金)の期間限定で提供いたします。



大切な人と過ごす特別な時間にふさわしい、贅沢食材にシェフのこだわりを詰め込んだ見た目にも美しいクリスマスディナー「Noel」をご提供します。

今年のクリスマスディナーコースは、アミューズの「キャビアサンド」、温前菜の「フランス産小鳩のローストとトリュフ風味のクロケット」、メインディッシュの「和牛フィレ肉とフォアグラのアンクルート 赤ワインソース」と、世界三大珍味をそれぞれ贅沢に使用しました。

また、魚料理の「エゾ鮑とオマール海老のグリル ショロンソース」では肉厚なエゾ鮑とオマール海老の半身を豪快に並べ、金箔を振りかけた特別感のある一品に仕上げました。フランス料理ではお馴染みのショロンソースの酸味が、海鮮の旨味を引き出します。

肉料理はパイを開けた瞬間に、中から和牛フィレ肉とフォアグラの芳醇な香りが立ちのぼる「和牛フィレ肉とフォアグラのアンクルート 赤ワインソース」をご用意しました。パイを開けるときのわくわく感が特別な夜をより盛り上げてくれます。

大切な人と過ごす特別な時間を、グランドニッコー東京 台場が提供する、クリスマス時期限定の豪華なディナーと 30 階から見渡せる東京の素晴らしい夜景と共に楽しみください。

【クリスマスディナー「Noel」 概要】

提供場所: グランドニッコー東京 台場 30階 「The Grill on 30th」

提供期間: 12月23日(水)～12月25日(金)

料金: ¥20,000

提供時間: ディナー 17:00～21:00(L.O.)

コース内容:

〈アミューズ〉キャビアサンド

〈冷前菜〉伊勢海老と本鮪中トロのタルタル ズワイ蟹と共に

〈温前菜〉フランス産小鳩のローストとトリュフ風味のクロケット

〈スープ〉茸のスープ カプチーノ仕立て

〈魚料理〉エゾ鮑とオマール海老のグリル ショロンソース

〈肉料理〉和牛フィレ肉とフォアグラのアンクルート 赤ワインソース

〈デザート〉ルビーショコラ モンブラン

※窓際確約のお席はグラスシャンパン付きで¥25,000です。

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)



■アーリークリスマスディナーも提供

提供期間: 12月1日(火)～12月22日(火)

料金: ¥18,000

提供時間: ディナー 17:30～21:00(L.O.)

コース内容:

・ズワイ蟹と真鯛のセルクル仕立て キャビアクリームソース

・フォアグラのカダイフ焼き ビーツとベリーのアッサンブル

・グラニテ

・オマール海老と鯛のポーピエット ポワローア・ラ・クレーム

トリュフとベルモットのソース

・和牛頬肉のラグー クリーミーマッシュポテトと共に 根菜のグレッグ添え

・キャラメル香るドゥーブルバナニユ



※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。

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㎡(6,313坪)

ホテル : 地下3階 地上30階

延床面積 : 123,775㎡(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。大切にしたいのは「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)