



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2021年2月16日
グランドニッコー東京 台場

肉・魚介の美味がたっぷり！ホテルの本格料理をおうちで堪能
グランドニッコー東京 台場

テイクアウト用 お重メニュー

2021年2月19日（金）より3店舗にて提供開始

「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、直営レストランである「鉄板焼 銀杏」「The Grill on 30th」「中国料理 桃李」の3店舗にて、テイクアウト限定のお重メニューを2021年2月19日（金）よりご提供します。



グランドニッコー東京 台場では、通常ホテルで味わうことのできるような本格的な料理の数々を、ご自宅でも存分に楽しんでいただきたいという想いから、テイクアウト専用メニューを開発しました。

素材の味を最大限に活かしたシェフの技が自慢の「鉄板焼 銀杏」では、サーロインやフィレの鉄板焼、ローストビーフやしぐれ煮入りのガーリックライスなど、くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」を贅沢に食べ比べられるお重をご用意します。焼きタラバ蟹やホタテ貝などのバラエティ豊かな魚介を使った料理のほか、7種類のコンディメントも入っており、肉と魚介の両方をお好みの味付けで堪能いただけます。

また「中国料理 桃李」からは、中国料理の食材をふんだんに使用し、伝統の味付けで仕上げた本格的なお重を提供します。「The Grill on 30th」からは、魚介・牛肉・豚肉をシンプルなグリル料理で仕上げた一品を盛り込みました。

グランドニッコー東京 台場として初の試みとなるテイクアウト限定の豪華なお重メニューで、おうち時間に彩りをそえてみてはいかがでしょうか。

【「鉄板焼 銀杏」お重メニュー 概要】

提供元 : グランドニッコー東京 台場 30階「鉄板焼 銀杏」

提供期間: 2月19日(金) ~

料金 : ¥15,000 ※2名様用

内容:

<一の重>

ホタテ貝の炙り いくら添え/伊勢海老の醤油麹和え/黒鮑の柔らか煮/
和生のカイノミ赤だしみそ漬/和生ハンバーグ シャスールソース/
和生のメンチカツ/季節のグリル野菜

<二の重>

和生サーロイン鉄板焼/和生フィレ鉄板焼/和生モモ肉の塩麹焼/
和生しぐれ煮入りガーリックライス/和生のローストビーフ/
サーモンとチーズのロール仕立て/白身魚のエスカパーシュ/
焼きタラバガニ キャビア添え/和生の煮凝り/トリュフ入りマッシュポテト

<コンディメント>

岩塩/山葵/生胡椒の塩漬/チュミチュリソース/おろしポン酢/
ガーリックチップ/ジェノバソース



【「The Grill on 30th」お重メニュー 概要】

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

提供期間: 2月19日(金) ~

料金 : ¥15,000 ※2名様用

内容:

<一の重>

オマール海老のグリル ベアルネーズソース/中トロマグロのグリル 西洋
わさび風味/蝦夷鮑のグリル 肝ソース/鯛めし/和生ハンバーグ 赤ワイン
ソース/季節野菜のグリル/厚切り和牛たんのグリル/牛バラ肉の
ブルギニヨン風/トリュフ入り厚焼き玉子

<二の重>

サーモンマリネ イクラのヴィネグレット/特大帆立貝柱のグリル キャビア
添え/雲丹のフラン/ズワイガニのクリームコロケ/フォアグラテリーヌ
季節のコンポート添え/イベリコ豚の揚げラビオリ/国産牛ローストビーフ
マスタードソース/季節野菜のグレッグ



【「中国料理 桃李」お重メニュー 概要】

提供元 : グランドニッコー東京 台場 2階「中国料理 桃李」

提供期間: 2月19日(金) ~

料金 : ¥15,000 ※2名様用

内容:

<一の重>

活あわびの醤油煮/2種のくらげ冷菜/巻き海老のスパイス和え/ホタテの
スモーク/釜焼きチャーシュー/ダックロース/白菜と胡瓜の酢漬

<二の重>

桃李特製 XO 醤 (ふかひれや和牛にお好みで) /ふかひれのステーキ/和牛の
ステーキ/大根餅/イカの紫蘇炒め/白身魚の甘酢和え/焼きニラ餃子/
ごぼう入り手羽先の柔らか煮/蟹爪の揚げ物



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)

※受取希望日の3日前までにご予約ください。

受け取り場所 : グランドニッコー東京 台場 Bakery & Pastry Shop

※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込となっております。

※新型コロナウイルス感染症対策に伴い、営業日時を変更しております。

最新の営業状況は公式WEBサイトをご覧ください。

<https://www.tokyo.grandnikko.com/restaurant/>

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 m ² (6,313 坪)
ホテル	： 地下3階 地上30階
延床面積	： 123,775 m ² (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・名取・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)