



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2022年8月8日

グランドニッコー東京 台場

ぶどうや栗など、季節の味覚満載の大人のハロウィンデザートbuffetと

自分だけのオリジナルコースを楽しむランチで美食の秋を堪能

グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th

「秋のプリフィックスランチ」

2022年9月1日（木）より提供開始

「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、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、2022年9月1日（木）よりハロウィンをイメージしたデザートbuffetがお楽しみいただける秋の味覚満載の「秋のプリフィックスランチ」の提供を開始します。



ホテル最上階にある「The Grill on 30th」では、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「プリフィックスランチ」を提供しています。

2022年9月1日（木）～10月31日（月）の期間中、人気のデザートbuffetでは「マロンケーキ」や「栗のモンブラン」など秋を代表する食材である栗を用いたスイーツのほか、「洋梨とぶどうのケーキ」「ぶどうジュレ」「フルーツ盛り合わせ」など、旬のフルーツのみずみずしい味わいをご堪能いただけます。さらに、この時期だけ登場する4種類のロールケーキなどハロウィン気分を盛り上げていただけるラインアップを用意しました。

前菜の「栗ときのこのパンケーキ スモーククリームと共に」は、秋の味覚の代表格である栗や茸をパンケーキ生地に合わせて、スモーククリームで召し上がっていただく香り高い一品に仕上げました。スープには、優しくほんのりした甘みが口に広がる「かぼちゃのポタージュ」をご用意しております。メインディッシュには、サクッと揚げた旬のマトウダイと、香りの良いリゾットのハーモニーをお楽しみいただける「マトウダイのフリット サフランリゾットと共に」や、濃厚な味わいの戻り鰯と生姜の爽やかな風味が絶妙なバランスを生み出す「カツオのグリル 生姜のフォンドヴォーソース」など、お好みに合わせて料理をお選びいただけます。

グランドニッコー東京 台場がお届けする旬の味覚をふんだんに使用した料理と、ハロウィンシーズンのスイーツを贅沢に堪能できるデザートbuffetで、美食の秋をゆっくりとお楽しみください。

## 【The Grill on 30th 「秋のプリフィックスランチ」概要】

### <メニュー内容（一部抜粋）>

#### 【前菜】

- ・ 栗ときのこのパンケーキ スモーククリームと共に
- ・ イベリコ豚ベーコンのベーグル バルサミコソース
- ・ 前菜3種盛り合わせ

#### 【スープ】

- ・ かぼちゃのポタージュ
- ・ ミネストローネ

#### 【メインディッシュ】

- ・ カジキのグリル チーズリゾット添え 醤油風味のブルーブランソース
- ・ カツオのグリル 生姜のフォンドヴォーソース
- ・ マトウダイのフリット サフランリゾットと共に
- ・ カツオのグリル 生姜のフォンドヴォーソース +1000円
- ・ 豚フィレのグリル ヴァンブランソース
- ・ 紀の国みかんどり ムネ肉のグリル 黒コショウソース
- ・ 紀州うめふたロース肉のグリル マスタードソース
- ・ 牛サーロインのグリル 赤ワインソース +1000円



### <秋の収穫祭&大人のハロウィンデザートブッフェメニュー内容>

#### 【グラスデザート】

栗のモンブラン／ぶどうジュレ／ミックスベリーパフェ  
フランボワーズのティラミス／フルーツ盛り合わせ

#### 【ケーキ】

マロンケーキ／洋梨とぶどうのケーキ／ニューヨークチーズケーキ  
バニラロール／ガトーパンプキン／チョコラロール／安納芋ロール  
リンゴロール／黒蜜きなこロール



- ・ 期 間：2022年9月1日（木）～10月31日（月）
  - ・ 提供場所：グランドニッコー東京 台場 30階「The Grill on 30th」
  - ・ 提供時間：11：30～14：30（L.O.）
  - ・ 料 金：平日¥5,500  
土・日・祝日¥6,000
  - ・ ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内（03-5500-4550）
- ※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<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9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 ほか  
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](http://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 岩田・豊永・松下

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)