

## PRESS RELEASE

2023年10月24日  
グランドニッコー東京 台場

トリュフ香るフォアグラのソテーと神戸牛もも肉のコンフィから、  
新鮮な活伊勢海老の鉄板焼まで  
お台場のロマンチックな夜景をバックに、聖なる夜を贅沢に堪能する  
**グランドニッコー東京 台場『クリスマスディナー』**  
**2023年12月22日（金）～12月25日（月）**

「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「鉄板焼 銀杏」にて「クリスマスディナー」を、また「The Grill on 30th」にて「クリスマスディナー『Noël』」を2023年12月22日（金）から12月25日（月）の期間限定で提供いたします。



『鉄板焼 銀杏』のクリスマスディナーでは、メインに「くまもと黒毛和牛プレミアム「和牛」フィレとサーロインのデュエット」をご用意しました。こだわり抜いた自慢のくまもと黒毛和牛プレミアム「和牛」のサーロインとフィレを贅沢にも食べ比べでお楽しみいただけます。また、お客様が来店されてから捌く新鮮な伊勢海老を使った「活伊勢海老の鉄板焼き 5種のハーブ香るバターソース仕立て」など、夜景をバックにシェフが目の前で調理する、特別感のある鉄板焼ならではの演出と合わせてご堪能ください。その他、キャビアとウニを贅沢に使用した冷前菜から、黒トリュフと赤ワインを合わせた濃厚なソースが香り高い「フランス産フォアグラのソテーと神戸牛もも肉のコンフィ トリュフの香り」、デザートには、チョコレートアイスを包んだメレンゲを炎のフランベで演出する「ベイクドアラスカ」と、最初から最後まで至極の品が揃った、贅沢なディナーコースをお届けします。

東京の景色を一望しながら、非日常を楽しめるグリルダイニング『The Grill on 30th』で提供するクリスマスディナーでは、クリスマスの彩り豊かに仕上げたメニューをお楽しみいただけます。メインとなる「常陸牛フィレ肉のパイ包み フランボワーズ風味の赤ワインソース」は、上質な常陸牛フィレ肉と旨みたっぷりのデュクセルでパイに包み焼き上げ、濃厚で香り高い大人の赤ワインソースで仕上げました。添えられた甘酸っぱいフランボワーズが、味に変化をもたせるほか、華やかさを演出しています。カクテルグラスに盛られた見た目にも豪華な冷前菜「帆立貝とオマール海老のコンソメジュレ セロリラヴのムース ウニ飾り」は、帆立貝とスライスしたオマール海老、ウニがトッピングされた贅沢な一品です。

ベイサイドの夜景を眺めながら、素敵なクリスマスの夜をお過ごしください。

## 【鉄板焼 銀杏「クリスマスディナー」概要】

- ・コース料金：¥28,000
- ・期 間：2023年12月22日（金）～12月25日（月）
- ・提供時間：12月22日（金）、25日（月）17:30～21:00(L.O.)  
12月23日（土）、24日（日）  
1部（17:30～）、2部（20:00～）

### <メニュー内容>

- ・近大キャビアと塩水雲丹のパンケーキ仕立て
- ・帆立貝と甘エビのタルタルアボカドマヨネーズ
- ・フランス産フォアグラのソテーと神戸牛もも肉のコンフィトリュフの香り
- ・活伊勢海老の鉄板焼き 5種のハーブ香るバターソース仕立て
- ・くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」フィレとサーロインのデュエット
- ・白米またはほぐしたラバカニのガーリックライス
- ・ベイクドアラスカフレッシュベリーのソース



## 【The Grill on 30th「クリスマスディナー『Noël』」概要】

- ・コース料金：¥22,000
- ・期 間：2023年12月22日（金）～12月25日（月）
- ・提供時間：1部（17:00～）、2部（20:00～）

### <メニュー内容>

- ・キャビアマカロン
- ・帆立貝とオマール海老のコンソメジュレ セロリラヴのムース  
ウニ飾り
- ・毛ガニのパートブリック包みキャンディー仕立てソースショロン
- ・フォアグラフランとトリュフ香る茸スープ
- ・金目鯛のグリルと白子のフリット シェリービネガーソース
- ・常陸牛フィレ肉のパイ包み フランボワーズ風味の赤ワインソース
- ・キャラメルショコラ

### 【ご予約・お問い合わせ】

03-5500-4550（レストラン総合案内／受付時間 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。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が異なる場合がございます。

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/>



## 【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、ウェディングチャペル 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：<https://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 原・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)