



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2024年2月15日

グランドニッコー東京 台場

これまで知らなかった“関東の美味しい”に出会えるbuffet！
東京ビーフの焼きしゃぶをはじめ、関東1都6県の食材を味わい尽くす
グランドニッコー東京 台場
GARDEN DINING『関東フェア』
提供期間：2024年3月1日（金）～4月21日（日）

「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、緑と光が溢れる開放的なホテル内のbuffetレストラン「GARDEN DINING」にて、2024年3月1日（金）～4月21日（日）の期間中に関東1都6県の食材を様々なメニューでお楽しみいただける「関東フェア」を開催いたします。



「関東フェア」では、東京ビーフや東京野菜などを筆頭に関東1都6県の旬の野菜・肉・魚をふんだんに使用し、GARDEN DINING 風アレンジした料理の数々を存分にお楽しみいただけます。

シェフサービスでは、キメ細かいサシが入り良質な脂の甘みの特徴の東京ビーフを使い、ランチにはサッと火を通し肉本来の味わいを楽しむ焼きしゃぶ、ディナーではローストビーフと、それぞれ東京ビーフならではの旨味が感じられるメニューを提供します。そのほか大山鶏のむね肉と豆乳をたっぷり含んだ優しい味わいの特徴の「栃木県産 たぐりゆば」を低温調理し、「茨城県産 都路の温泉卵」をカルボナーラ風のレモンチーズソースでクリーミーにまとめた身体温まる一品や、旬の「千葉県産 小ハマグリ」をふっくらと蒸し上げ、桜のクリームソースと東京野菜の「江戸菜」で仕上げた春らしい一品など、それぞれ関東の肉や海の幸、野菜の素材の力を活かした料理が並びます。また上質な肉の脂身と赤身それぞれの旨味を兼ね備えた「千葉県の銘柄牛 しあわせ絆牛すね肉」を使用したビーフシチューや、江戸時代より愛される東京を代表する郷土料理「東京深川めし」などもご用意しています。

サラダバーでも、関東野菜をふんだんに使用しており、水耕栽培の「千葉県産 EXITO ベビーリーフ」や、江戸東京野菜の「明日葉」など新鮮な野菜をお好きなだけお楽しみいただけます。デザートには「栃木県産 とちあいか」が添えられた春らしいピンク色の見た目が可愛いラズベリーブランや、「東京牛乳」でまるやかに仕立てたパンナコッタなど、最初から最後まで関東食材尽くしです。

古くから愛される江戸東京野菜をはじめ、関東の豊かな食材を使用したbuffetをご家族やご友人と一緒に堪能ください。

【GARDEN DINING「関東フェア」概要】

<メニュー内容（一部抜粋）>

- ・千葉県産ホンビノス貝のマリネ 茨城県産メロンのソース
- ・緑茶豚と亀戸大根のエチューベ 神奈川県産ニューサマーオレンジ
- ・大山鶏のローストと栃木県産たぐりゆば
都路のたまごとレモンチーズソース
- ・千葉県産ぜんたと江戸菜のポッシュェ 桜のクリームソース
- ・湘南オリーブポークのロースト
関東産焼きタケノコ添え エストラゴンとトマトのソース
- ・東京ビーフの焼きしゃぶ（ランチ限定）
- ・東京ビーフのローストビーフ（ディナー限定）
- ・オーストラリア産サーロインのローストビーフ
- ・しあわせ絆牛すね肉（千葉県産）のビーフシチュー
東京野菜（カブ他）添え
- ・東京深川めし&味噌出し 深谷ねぎと東京べったら漬（ディナー限定）
- ・東京牛乳のパンナコッタいちごクリーム
- ・ラズベリーブラン 栃木県産とちあいかを添えて

- ・期 間：2024年3月1日（金）～4月21日（日）
- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場1階「GARDEN DINING」
- ・提供時間：
ランチ（金・土・日・祝日） 11：30～14：30（L.O.）
ディナー（金・日・祝日） 17：30～20：30（L.O.）
ディナー（土） 17：30～21：00（L.O.）
- ・料 金：ランチbuffet 平日¥5,500 土・日・祝日¥7,000
ディナーbuffet 平日¥7,500 土・日・祝日¥8,500
- ・ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内（03-5500-4550）
受付時間 10:00～18:00

※シニア料金、お子様料金の設定がございます。

※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。

※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 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 : <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

<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)