



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2024年5月29日

グランドニッコー東京 台場

世界三大フルーツと名高いマンゴーを贅沢に食べ比べ！

ピーチ&マンゴーが主役の豪華なトロピカルデザートbuffetが登場

グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th

『夏のプリフィックスランチ』

提供期間：2024年7月1日（月）～2024年8月31日（土）

「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、2024年7月1日（月）～2024年8月31日（土）の期間、濃厚な甘さと華やかな香りを持つピーチとマンゴーを心ゆくまでご堪能いただける『夏のプリフィックスランチ』を提供します。



ホテル最上階にある「The Grill on 30th」では、お好みにあわせて前菜、スープ、メインディッシュが選べ、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。

今年の夏は、フレッシュなピーチ&マンゴーを使用したさまざまなスイーツが味わえるデザートbuffetを提供します。産地の異なる4種類の濃厚なマンゴーを一度にお楽しみいただける食べ比べをご用意するほか「ピーチタルト」や「ショコラマンゴー」、「ピーチ&マンゴーロールケーキ」など、トロピカルな見た目と味わいのスイーツを取り揃えました。フルーツ本来の味をご堪能いただけるようピーチやマンゴーは大きくカットし華やかにトッピングしています。夏らしい爽やかな甘さのデザートの数々をお好きなだけご堪能ください。

前菜でご用意する「スモークサーモンと夏野菜のミルクレープ オレンジソース」は、なめらかなクリームチーズとスモークサーモン、新鮮な夏野菜をもちもち食感のレープで包んだ、ミルクレープ風の一品です。甘酸っぱいオレンジソースがアクセントになった夏らしい爽やかな味わいをお楽しみください。メインディッシュには、クセが少なく味わい深いラムランプをバーベキューソースでジュウシーに焼き上げた「ラムランプのグリル バーベキューソース」を提供します。夏野菜をふんだんに使用したラタトゥイユと合わせてお召し上がりください。

トロピカルな夏気分を味わえるピーチ&マンゴーデザートbuffetと、お好みに合わせて選べる料理で、真夏のお台場ランチを楽しんでみてはいかがでしょうか。

【The Grill on 30th 「夏のプリフィックスランチ」概要】

<メニュー内容>

【前菜】

- ・ スモークサーモンと夏野菜のミルクレープ オレンジソース
- ・ コールドビーフ&チキン 夏野菜の生春巻き ソース・ヴェルト
- ・ 本日の前菜3種盛り合わせ

【スープ】

- ・ 赤ピーマンとオレンジのスープ
- ・ 夏野菜のピストゥースープ

【メインディッシュ】

- ・ ラムランプのグリル バーベキューソース
- ・ カジキマグロのグリル サルサソース
- ・ カサゴのグリル シェリービネガー風味
- ・ 宮城県産みちのく森林鶏のタンドリーチキン
- ・ 本日の魚料理
- ・ 本日の肉料理
- ・ 牛サーロインのグリル 赤ワインソース + ¥1,500
- ・ オマール海老と紐付きホタテ貝のグリル アメリケーヌソース + ¥1,500

【追加メニュー】

- ・ 締めのおムライス トリュフソース + ¥1,500
- ・ 黒毛和牛のローストビーフボウル 雲丹のせ + ¥1,500

<ピーチ&マンゴージェザートブッフエメニュー内容>

※仕入れの状況で一部内容が変更になる可能性があります。

【マンゴ어의食べ比べ】

産地の異なる4種類のマンゴ어를、お好きなだけ食べ比べ

【スイーツ】

ピーチショートケーキ／ピーチタルト／ピーチ&マンゴーロールケーキ
ピーチムース／マンゴー&パインケーキ／ピーチ&ラズベリーケーキ
ショコラマンゴー／マンゴープリン

【アイス&シャーベット】

ピーチソルベ／ハワイアンブルー／ココナツミルク
バニラ／マンゴーフラッペ／シェフのおすすめ



- ・ 期 間：2024年7月1日（月）～2024年8月31日（土）
- ・ 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.）※100分制
- ・ 料 金：平日¥6,000 土・日・祝日¥7,000
- ・ 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）

※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。

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カ所、ウエディングチャペル 2カ所
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)