



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2024年10月8日

グランドニッコー東京 台場

クリスマス을代表する贅沢なスイーツが勢揃い！

デザートbuffet付きのご褒美ランチが1年で最も華やかな季節を彩る

グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th

『クリスマスプリフィックスランチ』

提供期間：2024年12月1日（日）～2024年12月25日（水）

「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12月1日（日）より、クリスマスシーズンをより一層お楽しみいただける『クリスマス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。

12月1日（日）より開催する『クリスマスプリフィックスランチ』では、このシーズンならではの「クリスマスデザートbuffet」をお楽しみいただけます。「ブッシュドノエル」や「シュトーレン」といったクリスマスの伝統スイーツをメインに、旬を迎えるいちごを使用した「いちごのショートケーキ」や「フレーズパイ」などの王道スイーツを取り揃えました。また、シェフサービスの「ベルギー産カレボーチョコレートクリームブリュレ」は焦がした砂糖の香ばしさと、滑らかなカスタードクリームとのコンビネーションを堪能ください。

前菜には、竹炭を練り込んだシューの中にニンニクで香り付けをした白身魚とじゃがいもをベースト状にし、小エビとロマネスコを飾った「白身魚のブランダードエクレア サフランマヨネーズ」をご用意しました。鮮やかな色彩のサフランマヨネーズと合わせてお楽しみください。メインディッシュでお選びいただける「鴨のフリット タスマニアマスタードソース」はしっとりジューシーに仕上げました。シュークルートや、プチプチ食感のタスマニアマスタードソースと合わせることで重たすぎず、あっさりとお召し上がりいただけます。

ホリデーシーズンを華やかに彩るデザートbuffetとお好みに合わせて選べる料理で、贅沢なひとときをお過ごしください。

【The Grill on 30th 「クリスマスプリフィックスランチ」概要】

<メニュー内容>

【前菜】

- ・白身魚のブランダードエクレア サフランマヨネーズ
- ・本日の前菜3種盛り合わせ
- ・3種の茸と牛肉のキッシュ 根菜のフリット添え

【スープ】

- ・栗のポタージュ
- ・イベリコ豚と根菜のブイヨンスープ

【メインディッシュ】

- ・鴨のフリット タスマニアマスタードソース
- ・タスマニアサーモンのグリル オランダーズソース
- ・赤魚のグリル シェリービネガーソース
- ・鹿児島県産 赤鶏さつま胸肉のグリル 南蛮味噌ソース
- ・本日の魚料理
- ・本日の肉料理
- ・オーストラリア産牛ロースのグリル カルヴァドスソース + ¥1500
- ・オマール海老と紐付きホタテ貝のグリル ナンチュアソース + ¥1500

【追加メニュー】

- ・締めのおムライス シャスールソース + ¥1,500
- ・黒毛和牛のローストビーフボウル 雲丹のせ + ¥1,500

<クリスマスデザートbuffet 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。

【シェフサービス】

ベルギー産カレボーチョコレートのクリームブリュレ

【ケーキ、ムース】

ブッシュドノエル／フレーズパイ／いちごショートケーキ

カシスムース／タルトポワール／モンブラン

ガトーショコラ／レアチーズケーキ／パネトーネ／シュトーレン

【グラスデザート】

いちごゼリーとパンナコッタ／マロンプリン

【アイス&シャーベット】

ベルギーチョコ／マロン／抹茶トリプルベリー

安納芋／シェフのおすすめ

- ・期 間：2024年12月1日（日）～2024年12月25日（水）
- ・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)