



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2024年10月17日

グランドニッコー東京 台場

キャビアや毛蟹、鹿児島県産黒牛など高級食材を使用した

年に一度の特別なひとときを彩る豪華ディナー

グランドニッコー東京 台場「クリスマスディナー『Noël』」

2024年12月21日（土）～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「クリスマスディナー『Noël』」を2024年12月21日（土）から12月25日（水）の期間限定で開催いたします。また、2024年12月1日（日）から12月20日（金）の期間は、「アーリークリスマスディナー」を提供いたします。



冬のきらびやかな東京湾の夜景を一望できる『The Grill on 30th』で提供する「クリスマスディナー『Noël』」は、年に一度の特別な季節を彩る、豪華食材を使用した限定コースです。

世界三大珍味であるキャビアと、脂の乗ったブリ、さらに毛蟹やウニといった豪華海鮮食材をたっぷり最中に閉じ込めたアミューズから始まり、クリスマス気分をより一層盛り上げるスペシャルなラインアップをご用意しました。タスマニアサーモンに赤アンディーブのピクルスを添えてクリスマスカラーに仕上げた一皿や、芳醇な香りのオマール海老のスープ、生ベーコンで巻いた鮫鱈のほか、メインには鹿児島県産黒牛のグリルが登場。聖なる夜にふさわしい、贅沢なコースをお届けします。

また12月1日（日）から12月20日（金）までの期間は、「アーリークリスマスディナー」を提供します。リースに見立てた「毛蟹とブリのタルタル レフォールクリームソース」や、ツリーをイメージした付け合わせを添えた、柔らかな神戸牛シンタマのグリルなど、一足早くクリスマス気分を味わえるメニューを用意。シェフが趣向を凝らしたラインアップをお楽しみください。

ホテル最上階から東京湾の夜景を望む非日常空間で、この時期だけの贅沢なコース料理で忘れられないクリスマスらしい彩りに溢れた時間をお過ごしください。

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

- ・コース料金：¥25,000
- ・期 間：2024年12月21日（土）～12月25日（水）
- ・提供時間：1部（17：30～）、2部（20：00～）

<メニュー内容>

- ・シェフからの贈り物
- ・フォアグラテリーヌとオックステールのプレッセ
りんごのコンフィチュールと共に
- ・タスマニアサーモンのミキュイ フランボワーズの香り
- ・ビスクトオマール
- ・鮫鱈の低温調理とセモリナ粉を纏った肝のフリット
- ・鹿児島県産黒牛のグリル 茸のヴルーテとペリゲーソース
- ・レアチーズのスノードーム仕立て ホワイトマカロン添え



【The Grill on 30th 「アーリークリスマスディナー」概要】

- ・コース料金：¥22,000
- ・期 間：2024年12月1日（日）～12月20日（金）
- ・提供時間：平日・日曜 17：30～20：30（L.O.）
土曜 17：30～21：00（L.O.）

<メニュー内容>

- ・毛蟹とブリのタルタル レフォールクリームソース
- ・マグレカナールのコンフィ タスマニアマスタードと共に
- ・茸のコンソメロワイヤル
- ・タスマニアサーモンのミキュイ イクラの白ワインソース
- ・神戸牛シンタマのグリル ペリゲーソース
- ・ベリーとバニラのフレジェ グラスフレーズを添えて

【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 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

<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)