



GRAND NIKKO
TOKYO DAIWA

PRESS RELEASE

2026年2月16日

グランドニッコー東京 台場

シティリゾートホテルの朝食で味わう、東京の“イイシナ”

グランドニッコー東京 台場

GARDEN DINING 「TOKYO MADE MORNING」

提供期間：2026年3月1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 総支配人：塙田 忠保）は、2026年3月1日（日）より、緑と光が溢れる「GARDEN DINING」にて、東京各地に根ざした味わいをブッフェスタイルで楽しめる朝食を「TOKYO MADE MORNING」と名称リニューアルし提供します。



「TOKYO MADE MORNING」では、東京都産の原材料を使用した加工食品、または東京の伝統的な手法や生産背景に特徴があると認証された食材である「TOKYO イイシナ」を取り入れた朝食をご用意しました。

和食・洋食の定番メニューに加え、東京各地の郷土料理やこだわりの食材を織り交ぜた多彩なラインアップをブッフェスタイルでお楽しみいただけます。緑と光が溢れる「GARDEN DINING」の開放的な空間で味わう朝食は、一日の始まりに相応しい心地よいひとときを演出します。素材の持ち味を活かしたやさしい味わいとできたての美味しいで、観光やビジネスの前にもゆったりと余白のある朝をお過ごしください。

【「TOKYO MADE MORNING」概要】

<メニュー内容（一部抜粋）>

■野菜 | 産地直送の旬の恵み

無農薬・無化学肥料栽培を行っている所沢市の陽子ファームから直送される、新鮮な旬野菜をご用意。有名な米酢を基にした、旨味のある二杯酢風味で万能な「ふりかけ酢」や、アサイーを使用した甘酸っぱいホテルメイドのドレッシングを合わせ、シンプルな素材本来の魅力を引き出します。

【TOKYO イイシナ】ふりかけ酢



■ごはん・ごはんのお供 | 東京の食文化を今に伝える味

深川の漁師たちの賄いとして親しまれていた「深川めし」は醤油ベースの浅蜊の炊きこみご飯です。直火釜で丁寧に焚き上げた「佃煮」、米麹の甘みと柚子の爽やかな香りが広がる「東京べったら漬け」など、ごはんのお供もご用意。東京の日常に根ざした味わいを、ホテルの朝食として上品に再構成しています。

【TOKYO イイシナ】江戸前生のり佃煮、江戸前茎わかめ佃煮



■麺料理 | 歴史を受け継ぐ一杯

徳川家光公献上の歴史を持つ足立区産の小松菜を練り込んだ「あだち菜うどん」は、小松菜由来のほのかな風味と軽やかな口当たりが特長のうどんです。鉄分が豊富で、朝の身体にもすっとなじむ和の一杯として、わさびと生姜、麺つゆと一緒にシンプルにお楽しみください。

【TOKYO イイシナ】あだち菜うどん



■シェフサービス・ホテルメイドパン | できたてを楽しむ贅沢

注文を受けてから一つひとつ丁寧に調理するオムレツは、ベーコンやハム、ソーセージなどの付け合わせを選び、自分好みのワンプレートとして楽しめます。毎朝焼き上げるホテルメイドのパンと一緒に召し上がりください。



■一品料理 | 和と洋それぞれの王道朝食

皮目が香ばしい焼き魚と、落ち着く甘さの玉子焼きを組み合わせた日本らしい和朝食メニューをご用意。ふんわり焼き上げたパンケーキやしっとりとしたフレンチトーストなど、洋朝食の定番メニューも揃え、その日の気分に合わせてお楽しみいただけます。



■ドリンク・デザート | 朝に嬉しい優しい甘み

ドリンクには、多摩地区の酪農家から集乳した生乳を使用した東京ブランドの牛乳や、メロンの果肉をそのまま食べているかのような、ジューシーで香り高い生メロンジュースをご用意。さらに、シェフが目利きした季節のフルーツのラインアップは、朝の穏やかなひとときを演出します。

【TOKYO イイシナ】東京牛乳



- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場 1階 「GARDEN DINING」
- ・販売期間：2026年3月1日（日）～
- ・料 金：大人 ¥4,000
お子様（7歳～12歳）¥2,000
お子様（4歳～6歳） ¥1,200 消費税・サービス料込
- ・提供時間：7:00～10:30（ラストオーダー 10:00）
- ・お問い合わせ：レストラン総合案内 03-5500-4550（10:00～18:00）

<TOKYO イイシナ>

「TOKYO イイシナ」とは、東京都産の原材料を使用した加工食品や、東京の伝統的な手法・生産背景に特徴があると認められた食品に与えられる認証制度です。商品に認められた生産者の想いやこだわり、味や品質などを基準に東京都が審査・認証しており、認証を受けた食品には東京都独自の認証マーク（通称「E マーク」）の表示が認められています。東京都では、これらの食品を「東京の特産品」として位置づけ、イベントや公式ウェブサイトなどを通じて積極的に発信しています。

公式サイト：<https://www.e-mark-iishina.metro.tokyo.lg.jp/>



【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 ² (6,313 坪) |
| ホ テ ル | ： 地下 3 階 地上 30 階 |
| 延床面積 | ： 123,775 m ² (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
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 白銀・豊永・松下

Tel : 03-5572-6062 Fax : 03-5572-6065 E-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)