



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2026年2月25日

グランドニッコー東京 台場

ご好評につき、甘いいちごの余韻を春まで

旬の味覚を生かした料理と4種のいちご食べ比べ、新作スイーツを楽しむ

グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th

「春のプリフィックスランチ」

提供期間：2026年3月1日（日）～5月6日（水・休）

「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：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」にて開催している「冬のプリフィックスランチ」で好評の“いちごデザートbuffet”を、2026年3月1日（日）から始まる「春のプリフィックスランチ」においても引き続き提供します。



「The Grill on 30th」では、お好みにあわせて選べる前菜、スープ、メインディッシュに加えて、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。

このたび、現在開催中の「冬のプリフィックスランチ」でご好評をいただいている“いちごデザートbuffet”を、3月より開催する「春のプリフィックスランチ」においても延長してご用意します。甘くてジューシーな4銘柄のいちごを思う存分食べ比べできる「いちご狩り」をはじめ、いちごショートケーキやいちごロールケーキなどの定番スイーツが並びます。さらに、シェフサービスとして口どけなめらかなチョコレートでコーティングした「いちごのプロシエット」も登場します。

前菜には、桜海老の風味と菜の花のほろ苦さが重なり合う「桜海老と菜の花のケーキサレ」など、春の訪れを感じるメニューを週替わりでご用意。メインディッシュには、旬を迎えるサワラを香ばしくグリルし、爽やかな酸味の梅肉と白ワインを合わせたソースで仕上げた「サワラのグリル 梅肉白ワインソース」など、シェフこだわりのラインアップをお楽しみいただけます。

ホテル最上階に広がる眺望とともに、選べる料理といちご尽くしのデザートbuffetで春爛漫のランチタイムをお楽しみください。



### 【The Grill on 30th 「春のプリフィックスランチ」概要】

#### <メニュー内容（一部抜粋）>

【前菜】 ※メニューは週替わりでご提供します。

- ・桜海老と菜の花のケーキサレ
- ・カスレ風キッシュ
- ・本日の前菜3種盛り合わせ

#### 【スープ】

- ・セロリラブのポタージュ
- ・鶏肉と根菜のブイヨンスープ

#### 【メインディッシュ】

- ・サワラのグリル 梅肉白ワインソース
- ・メバルのグリル オイスターブルブランソース
- ・青森県産ガーリックポークのグリルブルギニョンバターソース
- ・骨付きチキンコンフィ マスタードソース
- ・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 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 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

#### 【デザートbuffet】

※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。

<いちご狩り>

4 銘柄のいちごを、お好きなだけ食べ比べ

<シェフサービス>

いちごのプロシエット

<デザート>

いちごショートケーキ／いちごロールケーキ／いちごバウムクーヘン／いちごムース／いちごカヌレ  
ダブルベリームース／柚子とホワイトチョコレートのムース／チョコレートムース／エッグタルト  
いちごパンナコッタ／抹茶プリン

<アイス&シャーベット>

ストロベリー／柚子／ベルギーチョコ／バニラ／抹茶／シェフおすすめ

- ・期 間：2026年3月1日（日）～5月6日（水・休）
- ・提供時間：11：30～15：30（ラストオーダー 14：00）
- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場 30階「The Grill on 30th」
- ・料 金：平日¥7,000 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（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。

※3月1日（日）より90分制とさせていただきます。

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 m <sup>2</sup> （6,313坪）
ホテル	： 地下3階 地上30階
延床面積	： 123,775 m <sup>2</sup> （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	： <a href="https://www.tokyo.grandnikko.com/">https://www.tokyo.grandnikko.com/</a>

<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](mailto: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）