



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2026年4月13日  
グランドニッコー東京 台場

柔らかな陽光と異国の情緒に包まれる、初夏の贅沢ブッフェ  
ハーブと魚介が彩る地中海各地の美食を堪能  
グランドニッコー東京 台場  
GARDEN DINING『地中海グルメフェア』  
提供期間：2026年5月8日（金）～6月28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：塚田 忠保）は、緑と光が溢れる開放的なブッフェレストラン「GARDEN DINING」にて、地中海の食文化を存分にお楽しみいただける『地中海グルメフェア』を2026年5月8日（金）～6月28日（日）の期間限定で開催いたします。



「地中海グルメフェア」では、ハーブやスパイスの香りにオリーブオイル、魚介の旨味を活かしたギリシャ、モロッコ、スペイン、イタリアなど、地中海各地に根付く料理をご用意しました。爽やかな香りと素材の個性を活かした料理で、初夏にふさわしい軽やかな味わいをお楽しみいただけます。

前菜には、酸味とハラペーニョの辛みを効かせたスモークサーモンと魚介のマリネや、ヨーグルトとデイルのソースで味わうニシンのフリット、ほうれん草とチーズを使ったギリシャ伝統のパイ“スパナコピタ”風のキッシュをラインアップ。さらに、野菜やフェタチーズ、オリーブなどをお好みでカスタムできるギリシャ風サラダや、チーズとサラミの盛り合わせなども揃います。

温製料理では、ラム肉のトマト煮込み「ナバラン」、ギリシャの定番野菜料理「ムサカ」、2種類のソースで素材の旨味を際立たせた「カサゴのポッシェ」など、各国の人気メニューが並びます。シェフサービスでは、定番のローストビーフに加え、ハモンセラノ原木のカッティングサービスを実施し、切りたてをご提供します。

デザートには、シチリアの爽やかなアイスケーキ「カッサータ」、ブルーベリーソースと相性抜群の「ギリシャヨーグルト」や、アーモンドの風味を楽しむスペイン北部のケーキ「タルタ・デ・サンティアゴ」などが登場します。

多彩な地域的美食に触れながら、心ほどける初夏のひとときをお過ごしください。

## 【GARDEN DINING「地中海グルメフェア」概要】

### <メニュー内容（一部抜粋）>

- ・ スパナコピタ風キッシュ
- ・ ニシンのフリット ザジキソース
- ・ ギリシャ風サラダ
- ・ カサゴのポッシェ 季節野菜と2種類のクリームソース
- ・ ナバラン
- ・ ファソラーダスープ オレガノ添え
- ・ 魚介とキノコのアヒージョ
- ・ ローストビーフ ジャガイモとサラミのローズマリー風味
- ・ ムサカ（ディナー限定）
- ・ 本マグロのマリネ ポワローレモンドレッシング（ディナー限定）
- ・ ハモンセラノ原木のカッティングサービス（ディナー限定）
- ・ カッサータ
- ・ ギリシャヨーグルトのパンナコッタ ブルーベリーソース

- ・ 提供期間：2026年5月8日（金）～6月28日（日）
- ・ 提供場所：グランドニッコー東京 台場1階「GARDEN DINING」
- ・ 提供時間：金・土・日・祝日

ランチ 11：30-15：00（ラストオーダー 13：30）

ディナー 17：30-21：00（ラストオーダー 19：30）

- ・ 料金：

ランチbuffet 平日¥5,800 / 土・日・祝日¥7,300

ディナーbuffet 平日¥7,800 / 土・日・祝日¥8,800

- ・ ご予約・お問い合わせ：

レストラン総合案内 03-5500-4550（受付時間 10：00～18：00）

※シニア料金、お子様料金の設定がございます。

※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/>



## 【Grand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 : <https://www.tokyo.grandnikko.com/>

### <Grand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>

Grand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>

Grandニッコー東京 台場 Tel : 03-5500-6711 (代表)