

PRESS RELEASE

2026年8月5日
グランドニッコー東京 台場

4種の高級ぶどう食べ比べをはじめとする秋の贅沢なデザートbuffet付き
徳島県産のなると金時や阿波尾鶏など、こだわりの食材を味わい尽くす
グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th
「秋のプリフィックスランチ」
提供期間：2026年9月1日（火）～11月30日（月）

「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、2026年9月1日（火）～11月30日（月）の期間、甘くみずみずしい4種類のぶどうの食べ比べをはじめ、季節限定のデザートブッフェが楽しめる『秋のプリフィックスランチ』を提供します。



「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。

今回の『秋のプリフィックスランチ』では、シャインマスカットやナガノパープルなど4種類の高級ぶどうをはじめ、栗やさつまいも、かぼちゃなど秋の味覚をふんだんに取り入れたデザートbuffetをご用意。ぶどう狩りを思わせる食べ比べのほか、栗の濃厚な味わいを楽しめる「モンブランタルト」、芳醇な香りが広がる「巨峰のムース」、ほのかな甘みの「かぼちゃプリン」など、秋の食材ならではの豊かな風味を生かしたスイーツをご堪能いただけます。さらに、お客様の目の前で仕上げるシ

ェフサービスでは、徳島県産のなると金時を使用した「なると金時のスイートポテト」と、栗とチョコレートを組み合わせた「ショコラモンブラン」をフェア前半・後半に分けてそれぞれ提供し、期間ごとに異なるスイーツをお楽しみいただけます。

料理には、同店舗のディナーにて開催している「ガストロノミープラン ～徳島フェア～」にあわせ、なると金時の濃厚な甘みとすだちの爽やかな酸味が調和する「なると金時のケーキサレ すだち風味のサワークリーム」や、徳島県を代表するブランド地鶏・阿波尾鶏の旨味をまろやかなソースで引き立てた「阿波尾鶏もも肉のグリル フリカッセマスタードソース」など、徳島県産の旬の食材を取り入れたラインアップが登場。フェア期間後半には、秋の味覚の代表格である茸を3種類使用した「茸のテリーヌ」や、焼き上げた白身魚の香ばしさに柔らかな酸味が合わさる「徳島県産コショウダイのグリル すだち風味のブルブランソース」をご用意します。

旬の果実とともに、選べる料理で秋を味わい尽くす贅沢なランチタイムをお過ごしください。

【The Grill on 30th 「秋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】

■9月1日（火）～10月15日（木）限定

- ・なると金時のケーキサレ すだち風味のサワークリーム

■10月16日（金）～11月30日（月）限定

- ・茸のテリーヌ

- ・カツオの炙り ロメスコソース
- ・本日の前菜3種盛り合わせ

【スープ】

- ・栗のポタージュ
- ・ベーコンと茸のオニオンスープ

【メインディッシュ】

■9月1日（火）～10月15日（木）限定

- ・阿波尾鶏もも肉のグリル フリカッセマスタードソース

■10月16日（金）～11月30日（月）限定

- ・徳島県産コショウダイのグリル すだち風味のブルブランソース
- ・カマスのグリル 和風オニオンソース
- ・ノルウェーサーモンのグリル ケツカソース
- ・ラムバーグのグリル マルシャン・ド・ヴァン
- ・ガーリックポークのグリル 茸のブルギニオンソース
- ・本日の魚料理
- ・本日の肉料理
- ・牛サーロインのグリル 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

【ぶどうスイーツbuffe】

※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。



<ぶどう4種食べ比べ>

シャインマスカット・ナガノパープル・レッドグローブ・トンプソンなど

<シェフサービス>

■9月1日（火）～10月15日（木）

- ・ なんと金時のスイートポテト

■10月16日（金）～11月30日（月）

- ・ ショコラモンブラン

<デザート>

スフレロール／モンブランタルト／パリブレスト／りんごとキャラメルのムース／アップルパイ／
巨峰のムース／ブリュレ風チーズケーキ／キャラメルバニージュ／かぼちゃプリン／ぶどうゼリー

<アイス&シャーベット>

バニラ／ラムレーズン／マロン／シャインマスカットシャーベット／
カシスシャーベット／シェフおすすめ

- ・ 提供期間：2026年9月1日（火）～11月30日（月）
- ・ 提供時間：11：30～15：30（ラストオーダー 14：00）※90分制
- ・ 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。

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、ウェディングチャペル
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・長谷川

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)