

PRESS RELEASE

2026年10月9日
グランドニッコー東京 台場

ライフスタイルブランド『BRUNO』と初コラボレーション

白いキッチンから、心弾む冬のごちそうを。

グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th
「Holiday Kitchen with BRUNO」

提供期間：2026年11月1日（日）～2027年1月5日（火）

「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、“たのしい”をつなぐライフスタイルブランド『BRUNO』と初のコラボレーション。ホテル最上階からの絶景を望む「The Grill on 30th」にて、雪景色をイメージし、ホワイトトーンでまとめた BRUNO キッチン家電で彩られたホリデーランチ「Holiday Kitchen with BRUNO」を2026年11月1日（日）～2027年1月5日（火）の期間、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。

本フェアの魅力は、BRUNO キッチン家電の特性を活かして提供される「出来たて・あつあつ」のスイーツ。ホットプレート グランデサイズで温め続けることで最後までとろりと温かい「チョコレートフォンデュ」や、人気のコンパクトホットプレートで香ばしく焼き上げ、サクサク・ふんわりとした食感が際立つ「マリトッツォ」、ガラスエアフライヤーの熱風調理で素材の甘みを引き出した

「なると金時スティック」など、それぞれのスイーツの魅力を引き出した味わいをお楽しみいただけます。

季節の前菜としてご提供する、「海老と根菜のグラタンキッシュ」は、海老の旨味と彩り豊かな根菜を、なめらかなグラタンに仕立て、キッシュ生地と共に香ばしく焼き上げました。メインディッシュには、鴨肉の旨味に柑橘の酸味と香りを加え、軽やかな味わいに仕立てた「鴨ロースのグリル オレンジの香り」をご用意。

この冬は、東京湾を望む開放的な空間で、旬の味覚を取り入れた料理とともに、BRUNO と楽しむ冬ならではのランチタイムをお過ごしください。

【The Grill on 30th 「Holiday Kitchen with BRUNO」概要】

<メニュー内容（一部抜粋）>

【前菜】

- ・海老と根菜のグラタンキッシュ
- ・茸のテリーヌ
- ・本日の前菜3種盛り合わせ

【スープ】

- ・マンハッタン・クラムチャウダー
- ・かぼちゃと人参のポタージュ

【メインディッシュ】

- ・鴨ロースのグリル オレンジの香り
- ・ガーリックポークのグリル シャルキュティエールソース
- ・カサゴのフリット ブイヤベース風ソース
- ・鯖のグリル 抹茶風味の白ワインソース
- ・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

【BRUNO コラボレーションスイーツ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。

<デザート> ※[]内は使用アイテム

[BRUNO ホットプレート グランドサイズ]

～じっくり温めて冷めても美味しい、ふんわりやさしい出来たて食感～

- ・チョコレートフォンデュ（チョコレートソース2種）
フルーツ各種、マシュマロ、クッキーなど
- ・ベイクドクロワッサン



・パンプディング

～香ばしく焼き上げる“サクッ！フワッ！”の感動食感～

・マリトツツオ

～油を使わず素材の甘みを極限まで引き出すほくほく感～

・なると金時ステイック



<アイス&シャーベット>

バニラ/ラムレーズン/マロン/ストロベリー/抹茶/シェフおすすめ

- ・ 提供期間：2026 年 11 月 1 日（日）～2027 年 1 月 5 日（火）
- ・ 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 ¥7,300 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/>

【BRUNO（ブルーノ）について】

BRUNO (ブルーノ)



“たのしい”をつなぐ。

愉しみ上手な大人が集い、生まれたライフスタイルブランド「BRUNO」。

キッチン・インテリアをはじめとした、暮らしのアイテムを展開しています。

ご自宅用はもちろん、ギフトとしても選べる多彩なアイテムを揃えています。

日常のさまざまなシーンに寄り添い、あなたの一日を、ちょっとたのしく

【BRUNO オンラインショップ】 <https://bruno-onlineshop.com/BRUNO/>

【BRUNO Instagram】@bruno_enjoy (https://www.instagram.com/bruno_enjoy/)

【BRUNO X】@bruno_enjoy (https://x.com/bruno_enjoy)

【BRUNO TikTok】@bruno_enjoy_official (https://www.tiktok.com/@bruno_enjoy_official)

【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・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)