GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2026年11月16日
グランドニッコー東京 台場

東京ベイの夜景を望むクリスマスディナーから、華やかなブッフェまで

グランドニッコー東京 台場
2026 Grand Nikko Tokyo Daiba “Winter Celebration”

～大切な人との特別なひとときに。シーンに合わせて選べるクリスマス限定メニュー～

2026年12月1日（火）より提供開始

「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、30 階「The Grill on 30th」、「鉄板焼 銀杏」、1 階「GARDEN DINING」にてクリスマスシーズン限定のコース料理やブッフェを 2026 年 12 月 1 日（火）より順次提供します。また、ホテル館内外では、11 月 13 日（金）よりクリスマスイルミネーションを展開しており、ホリデーシーズンを一層華やかに彩ります。



本年は、30 階「The Grill on 30th」と「鉄板焼 銀杏」にて、キャビアやオマール海老、黒毛和牛などの厳選した食材を取り入れたクリスマス限定コースをご用意し、1 階「GARDEN DINING」では、ローストビーフやクリスマスチキンをはじめ、多彩なごちそうが並ぶブッフェを提供します。

大切な人とゆっくりと食事を楽しむコース料理から、ご家族やご友人と賑やかに囲むブッフェまで、3 つのレストランが趣向を凝らした料理で、クリスマスの食卓を華やかに彩ります。

【2026 Grand Nikko Tokyo Daiba “Winter Celebration”】

・提供期間：2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）※レストランによって期間が異なります。
・提供場所：グランドニッコー東京 台場 30 階「鉄板焼 銀杏」「The Grill on 30th」
1 階「GARDEN DINING」
・ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内 TEL. 03-5500-4550（10：00～18：00）

■The Grill on 30th「クリスマスディナー『Noël』」



クリスマスリースをイメージした、ズワイガニとキャビアのアミューズから始まる全 6 品のスペシャルコース。フォアグラテリーヌとマグレカナールのコンフィや、フランボワーズの甘酸っぱさをアクセントにしたサーモンのミキュイなど、彩り豊かな料理が特別な時間を演出します。
魚料理には、濃厚な旨みのオマール海老と、鱗を香ばしく仕上げた甘鯛を組み合わせた一皿をご用意。メインには、柔らかな黒毛和牛フィレ肉のグリルに芳醇なペリグーソースを合わせ、レモンが香るフィユタージュを添えました。最後は洋梨とバニラのホワイトムースで、華やかなコースを締めくくります。
窓の外に広がる夜景とともに、特別なクリスマスディナーをお楽しみください。

・提供期間：2026 年 12 月 24 日（木）～12 月 25 日（金）
・料　　金：￥25,000　※消費税・サービス料込
・提供時間： 17：30～21：00（ラストオーダー 20：00）
・予約 URL：https://www.tablecheck.com/tokyo-grand-nikko-thegrill/reserve?menu_lists=6af6b0b34e878151cc3e5853

＜メニュー内容＞

・本ズワイガニとキャビアのリース仕立て カニ風味のコンソメジュレ
・フォアグラテリーヌとマグレカナールコンフィ シェリービネガーのアクセント
・タスマニアサーモンミキュイ マルシャン・ド・ヴァン フランボワーズ風味
・オマール海老と甘鯛のデュエット 鯛ジュレとサフランの香り
・黒毛和牛フィレ肉のグリル ペリグーソース レモンフィユタージュ添え
・洋梨とバニラのホワイトムース キャラメルとヘーゼルの余韻







■鉄板焼 銀杏「クリスマスディナー」



目の前の鉄板で繰り広げられるシェフの技とともに、厳選した食材を味わう鉄板焼 銀杏のクリスマスディナー。12 月に旬を迎える本鮪とキャビアのタルティーヌをはじめ、旨みを蓄えた北海道産ホタテ貝のマリネにズワイガニのレムラードを添えるなど、海の幸を取り入れた料理がコースを彩ります。

活イセエビは殻付きのまま鉄板で香ばしく焼き上げ、5 種のハーブバターソースで仕上げた一皿に。メインには「くまもと黒毛和牛プレミアム和王」のサーロインとフィレを用意し、部位ごとに異なる肉の旨みや食感をご堪能いただけます。12 月 24 日・25 日のディナーには、神戸牛のコンフィとフォアグラのソテーも登場し、より贅沢なラインアップに。

食事の締めくくりには、芳醇な塩雲丹を添えたガーリックライスや、鉄板で仕上げるイギリス伝統のクリスマスプディングをご用意。焼き上がる音や香りとともに、鉄板焼ならではの臨場感あふれるディナーをお楽しみください。

・提供期間：2026 年 12 月 23 日（水）～12 月 25 日（金）
・料　　金：12 月 23 日（水）￥28,000
　　12 月 24 日（木）・25 日（金）　￥32,000　※消費税・サービス料込
・提供時間：17：30～20：30（ラストオーダー 20：00）
・予約 URL：https://www.tablecheck.com/tokyo-grand-nikko-icho/reserve?menu_lists=6af6c03397acee1dd1853ee9

＜メニュー内容＞

・本鮪とキャビアのタルティーヌ
・北海道産ホタテ貝のマリネとズワイガニのレムラード添え
・神戸牛のコンフィとフォアグラのソテー トリュフソース
・活イセエビの鉄板焼き 5 種のハーブバターソース
・くまもと黒毛和牛プレミアム和王サーロインとフィレの食べ比べ
・芳醇塩雲丹を添えたガーリックライス
・「栃尾のお揚げ」を入れた赤だし＆香の物
・クリスマスプディング ～鉄板からの贈り物～
※12 月 23 日（水）は「神戸牛のコンフィとフォアグラのソテー トリュフソース」を除く全 7 品を提供します。







■GARDEN DINING「アーリークリスマス＆クリスマスブッフェ」



クリスマスの定番料理から、シーフードを取り入れた多彩なメニューまで、バラエティ豊かな料理が並ぶ期間限定ブッフェを提供します。
国産牛の内もも肉を低温でじっくりと火入れし、しっとりと柔らかく仕上げた「ローストビーフ」は、グレイビーソースやホースラディッシュ、トリュフ塩とともに、肉本来の旨みをご堪能いただけます。さらに、ディナーには、ハーブを練り込んだ豚バラ肉を香ばしく焼き上げたイタリアの伝統料理「ポルケッタ」や、魚介のだしとサフランの香りが食欲をそそる「シーフードパエリア」なども登場します。
また、12 月 24 日（木）・25 日（金）のディナー限定で、蟹酢と香草マヨネーズで楽しむ「トゲズワイガニのスチーム」や、サーモンとほうれん草、マッシュルームをパイで包んだ「サーモンのパイ包み焼き」、濃厚なコクと旨味が特徴の「フォアグラのフラン」をご用意。
ご家族やご友人とお好きな料理を囲みながら、クリスマスならではの賑やかなブッフェをお楽しみください。

【クリスマスブッフェ】
・提供期間：2026 年 12 月 24 日（木）・12 月 25 日（金）
・料　　金：ランチブッフェ　￥7,800
　　ディナーブッフェ ￥14,000　※消費税・サービス料込
・提供時間：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）
・予約 URL：https://www.tablecheck.com/tokyo-grand-nikko-gardendining/reserve?menu_lists=6af6bfbe464af1898486e372

【アーリークリスマスブッフェ】
・提供期間：2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 20 日（日）
・料　　金：ランチブッフェ　平日￥6,000 土・日・祝日￥7,800
　　ディナーブッフェ 平日￥8,000 土・日・祝日￥9,500　※消費税・サービス料込
・提供時間：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）
・予約 URL：https://www.tablecheck.com/tokyo-grand-nikko-gardendining/reserve?menu_lists=6af6bf91b2913fe4e6e311b6

＜メニュー内容（一部抜粋）＞
・国産牛ローストビーフ
　※12 月 24 日（木）・25 日（金）は黒毛和牛ローストビーフ
・牛肉の赤ワイン煮込み
・モッツァレラチーズとカラフルトマトのカプレーゼ
・甘エビと旬野菜の生春巻き 紅白のソース
・サーモンとアボカドの彩り野菜サラダ クリスマスリース仕立て
・ポルケッタ（ディナー限定）
・雪室熟成鴨のテリーヌ（ディナー限定）
・シーフードパエリア（ディナー限定）

・殻付き帆立の焦がしバターソース（ディナー限定）
・骨付きチキンレッグコンフィ（ディナー限定）

＜12 月 24 日・25 日ディナー限定メニュー＞
・トゲズワイガニのスチーム
・サーモンのパイ包み焼き
・フォアグラのフラン

※提供メニューは期間およびランチ・ディナーにより異なります。
※仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる可能性がございます。





■クリスマスイルミネーション概要
コンセプトは「Tokyo Noël – Christmas in the City」
東京の夜景とクリスマスが出会う、特別なホリデーシーズン。きらめく街の景色を望みながら、大切な人と過ごすひとときを、華やかに、そして上質に演出します。

＜実施期間＞
ホテル館内：2026 年 11 月 13 日（金）～2026 年 12 月 25 日（金）
ホテル外周：2026 年 11 月 13 日（金）～2027 年 2 月 28 日（日）

＜イルミネーション設置場所＞
2 階エントランス／2 階ロビー／2 階アトリウム側エントランス／2 階エグゼクティブラウンジ入口／1 階ブライダルサロン入口／The Lobby Cafe、GARDEN DINING、The Grill on 30th 入口など




【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 ㎡（6,313 坪）
ホテル	：	地下 3 階 地上 30 階
延床面積	：	123,775 ㎡（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 2 カ所 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）