



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2017年12月7日

グランドニッコー東京 台場

年の初めは豪華な中国料理で！新年のお祝いにピッタリの贅沢コース
グランドニッコー東京 台場 本格広東料理「楼蘭」
「冬の贅 海老・蟹ディナー」が登場
—販売期間：2018年1月2日（火）～2月28日（水）—

「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 代表取締役社長 総支配人：塚田 忠保）では、当ホテル内の本格広東料理 台場「楼蘭」にて海老や蟹をふんだんに取り入れた「冬の贅 海老・蟹ディナー」を、2018年1月2日（火）から2月28日（水）の期間限定で提供いたします。



「冬の贅 海老・蟹ディナー」は、海老や蟹を多く取り入れ、新年のお祝いにふさわしい食材をふんだんに使用した贅沢なコースです。海老や蟹だけでなく蝦夷鮑を含む前菜、大ぶりのふかひれの姿煮や北京ダックの蟹肉クリーム炒め添え、伊勢海老の蒸し物など豪華なメニューがラインアップされており、老若男女を問わず好まれる、ご家族やご親族が集まる機会の多い年の初めにふさわしいコース内容に仕上げました。

また、当店では最大24名様でご利用いただける個室もあるため、ご家族やご友人、また会社の新年会などにご活用いただくことも可能です。

新たな年の始まりに、素敵な思い出話や来る2018年の話題が上るご家族やご友人など大切な方々との団欒とともに、冬を代表する味覚である蟹をはじめとする贅沢なメニューをぜひご堪能ください。

【「冬の贅 海老・蟹ディナー」詳細】

ふかひれや北京ダックなどの豪華なメニューに加え、蟹や海老など旬の食材をふんだんに使った、ご家族やご友人との新年のお祝い
にふさわしい贅沢なコースです。

- ・期間:2018年1月2日(火)～2月28日(水)
- ・提供レストラン:広東料理 台場「楼蘭」
- ・提供時間:ディナー17:30～21:00
- ・料金:¥12,627
- ・ご予約・お問い合わせ:03-5500-6608



※表示料金は税金・サービス料別となっております。

＜＜コース内容＞＞

- ・海老蟹 前菜の盛り合わせ
- ・特選ふかひれの姿煮
- ・こんがり焼いた北京ダック 蟹肉クリーム炒め添え
- ・タラバ蟹爪と海老の彩り野菜炒め
- ・伊勢海老の蒸し物 広東ソース
- ・海老入りチャーハン 上海蟹みそソース
- ・特選甘味デザート 盛り合わせ



【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ヶ所、ウエディングチャペル 2ヶ所
神殿、フィットネスクラブ、屋外プール、エステ、ギャラリー、他
- 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)

＜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 畑・中村

TEL:03-5572-6062 FAX:03-5572-6065 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)