



GRAND NIKKO

TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2021年4月14日

グランドニッコー東京ベイ 舞浜

新型コロナウイルス感染症への対策が万全と好評のオーダーブッフェが
ゴールデンウィークはランチもディナーも楽しめる
グランドニッコー東京ベイ 舞浜「ル・ジャルダン」
『GW 安心オーダーランチブッフェ&ディナーブッフェ』
開催期間:2021年4月28日(水)~5月5日(水・祝)

グランドニッコー東京ベイ 舞浜(所在地:千葉県浦安市、総支配人:藤本 千之)では、開放感あふれるアトリウムの中に位置するオールデイダイニング「ル・ジャルダン」にて、『GW 安心オーダーランチ&ディナーブッフェ』を、2021年4月28日(水)のディナータイムから5月5日(水・祝)のディナータイムまでの期間限定で開催いたします。



GW 安心オーダーランチブッフェ&ディナーブッフェ

グランドニッコー東京ベイ 舞浜のオールデイダイニング「ル・ジャルダン」では、お客様に安心安全な環境で思う存分お食事を楽しんでいただくべく、新型コロナウイルス感染症への対策として、これまでランチタイムのみオーダー形式のブッフェを実施し、多くのお客様から大変ご好評をいただいております。

ゴールデンウィークはご家族やご友人とお食事の機会が増える一方、コロナ禍においてお集りに躊躇される方も多く、そのような状況でも気兼ねなく楽しいひとときをお過ごしいただけるよう、期間限定でディナータイムもオーダー形式のブッフェを提供いたします。

お料理はこの時季ならではのまばゆい新緑がテーマ。シェフが創意工夫を凝らした色鮮やかなグリーンのおードブルや温製料理、スープ、サラダ、デザートの数々をお楽しみいただけます。

思うように出かけられない昨今、安心安全に配慮したグランドニッコー東京ベイ 舞浜の『GW 安心オーダーランチブッフェ&ディナーブッフェ』で、心おきなくお食事をお楽しみください。

ランチにはさわやかなディルの香りが素材を引き立てる「真鯛のグラブラックス」や、花が咲く前に収穫した柔らかなタンポポの若葉を使った「ダンデリオン(タンポポの若葉)とベーコンのサラダ仕立て」のほか、「海老そぼろと春野菜のちらし寿司」や「鮎魚女(あいなめ)木の芽焼」といった四季を感じる日本料理もご用意いたします。

ディナーにはアスパラガスの緑と、卵のソースの黄色が彩り豊かな「グリーンアスパラガスのグリビッシュソース」や、鮮やかな緑が目を引き「グリーンピースのポタージュスープ」、フランスでは春先によく食される煮込み料理「仔羊のナヴァラン 春野菜添え」など、旬の食材を使用した新緑のブッフェメニューに加え、料理の仕上げを楽しめるパフォーマンスキッチンにてディナー限定メニューの北京ダックや中華風スペアリブをご用意。

なお、ゴールデンウィーク後、5月6日(木)から6月25日(金)の期間はランチタイムのみの営業となり、内容を一部変更して『新緑の安心オーダーブッフェ』を開催いたします。

■GW 安心オーダーランチブッフェ&ディナーブッフェ 概要

【期間】2021年4月28日(水)ディナータイム～5月5日(水・祝)ディナータイム

【場所】グランドニッコー東京ベイ 舞浜 オールデイダイニング「ル・ジャルダン」(3階)

【時間】ランチ 11:30～15:00(ラストオーダー14:30)

ディナー 17:30～21:00 (ラストオーダー20:30)

【料金】ランチ 大人 5,000円/9歳～12歳 2,780円/4歳～8歳 1,580円/3歳以下 無料

ディナー 大人 6,000円/9歳～12歳 3,630円/4歳～8歳 2,420円/3歳以下 無料

※ランチはソフトドリンクバー込。ディナーはソフトドリンクバー別途200円。

※表示料金には消費税・サービス料が含まれております。

※One Harmony 会員は表示料金より10%OFF。さらに、プレミアムセレクションにグランドニッコー東京ベイ舞浜をお選びいただくと表示料金より20%OFF。

※One Harmony は、オークラ ホテルズ & リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテル JAL シティでご利用いただける入会金・年会費無料の会員プログラムです。ホテルをご利用のたびにポイントがたまるほか、多彩な特典を用意しております。

※プレミアムセレクションは、特典ご提供のホテルの中からひとつお選びいただくと、お気に入りのホテルで、より上質なおもてなしをお楽しみいただける制度です。

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン予約:047-711-2427(受付時間 10:00～18:00)

公式サイトからのご予約:<https://bit.ly/2Uc10ng>

ランチブッフェ内容(一部抜粋)

<実演コーナー>

- ・ローストビーフ チミチュリソース

毎回好評のローストビーフに合わせるソースとして、シェフがアルゼンチン発祥のチミチュリソースをパクチーとハラペーニョを使ってアレンジ。ピリッと辛くさっぱりとしたソースはローストビーフとの相性が抜群です。

- ・サーモンのグリル ディルを使った香草ソース
- ・天婦羅



<ブッフェコーナー>

- ・真鯛のグラブラックス
- ・ダンデリオンとベーコンのサラダ仕立て(写真左)
- ・イサキと蛤のパセリソース(写真右)
- ・海老そぼろと春野菜のちらし寿司



- ・鱈の新じゃが蒸し 生海苔餡かけ(写真左)
旬の鱈に、生クリームを加えた新じゃがいものペーストを重ね、蒸し上げました。
生海苔香る餡と共にお召し上がりください。
- ・よもぎ豆腐
- ・メロンショートケーキ(写真右)
- ・ライムカップケーキ など



ディナーブッフェ内容(一部抜粋)

<実演コーナー>

- ・北京ダック(写真左上)
- ・中華風スペアリブ(写真右上)
- ・握り寿司
- ・ローストビーフ チミチュリソース
- ・天婦羅



<ブッフェコーナー>

- ・グリーンアスパラガスのグリビッシュソース
- ・グリーンピースのポタージュスープ
- ・仔羊のナヴァラン 春野菜添え(写真左下)
- ・ずんだミルクプリン
- ・抹茶ティラミス(写真右下) など



<その他のメニュー詳細はこちら> <https://tokyobay.grandnikko.com/news/162/>

■新型コロナウイルス感染症への安全対策について: <https://tokyobay.grandnikko.com/news/19/>

■「グランドニッコー東京ベイ 舞浜」とは

ピンク色の外観が印象的な南欧の雰囲気が漂う『グランドニッコー東京ベイ 舞浜』は、「上質な空間の中で、五感を解き放つ心地よさを体感できるホテル」というグランドニッコーのブランドコンセプトのもと、さわやかなリゾートの風につつまれ、心身ともにリフレッシュできる格別なひとときを提供いたします。



所在地 : 千葉県浦安市舞浜 1-7

建物 : 地上 12 階 アトリウム(4,300 m²)

施設構成: 客室数 707 室、宴会場 13 室、レストラン、ウエディングチャペル 2 カ所、神殿ほか

アクセス : JR 京葉線・武蔵野線「舞浜駅」より乗り換え、ディズニーリゾートライン「ベイサイド・ステーション」より徒歩 4 分

電話番号: 047-350-3533(代表)

URL: <https://tokyobay.grandnikko.com>

本件リリースに関するお問い合わせ先	
グランドニッコー東京ベイ 舞浜	営業企画 白川
〒279-0031 千葉県浦安市舞浜 1-7	
TEL:047-711-2396 FAX:047-382-3357	
E-mail: yuichi.shirakawa@tokyobay.grandnikko.com	