



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2017年2月28日

グランドニッコー東京 台場

グランドニッコー東京 台場 旬の食材が満載
春の訪れをご堪能いただける
春のおすすめセレクション2017 登場
～3月1日(水)より提供開始～

グランドニッコー東京 台場(住所:東京都港区 代表取締役総支配人:塚田 忠保)では、2017年3月1日(水)から、ホテル内レストランやバーにて、春の訪れをお楽しみいただける特別限定メニュー「春のおすすめセレクション 2017」をご提供いたします。



グランドニッコー東京 台場では、旬の食材をふんだんに使い、春を感じることができる様々なメニューをご用意いたしました。

メインバー「ルイ ロペス」では、数々のカクテルコンペで受賞経験を持つバーテンダーが、完熟した「あまおう」を使って考案した、あまおうのカクテルフェアを実施いたします。またロビーカフェ「ル・ブーケ」では、お酒が苦手な方でも楽しめる、苺のノンアルコールカクテルや、パティシエが風味と彩りに爽やかな春をイメージさせて作った自慢のスイーツもお召しあがりいただけます。

また、ダイニング&バー「スターロード」では、果実の新鮮な香りが魅力のカクテルや、桜を想起させるロゼシャンパンなど、桜咲くお台場の春の息吹を感じさせるメニューも登場いたします。さらに、鉄板焼「浜木綿」では、春ならではの食材を使った特別なコースもご用意しております。

待ちに待った春の訪れを実感いただけるドリンクや食事を、お台場の上質な空間でぜひご堪能ください。

【春のおすすめセレクション詳細】

◆あまおうカクテルフェア

甘く完熟した「あまおう」をふんだんに使用したオリジナルカクテルをご用意しました。

この季節しか味わえないカクテルをぜひお楽しみ下さい。

- ・あまおうとシャンパンのカクテル ￥2,300
- ・あまおうとホワイトチョコのフローズンカクテル ￥1,900
- ・あまおうのダーズリンクーラー ￥1,900

期 間:2017年3月1日(水)～4月30日(日)

提供店舗:メインバー「ルイ ロペス」(2階)

提供時間:17:30～24:00

ご予約・お問い合わせ:Tel 03-5500-6603



◆苺のノンアルコールカクテル

ほのかな苺の香りとフレッシュなイチゴ果実の食感がマッチした爽やかな味わいで、お酒が弱い方にもお楽しみいただけるノンアルコールカクテルです。

- ・苺とヨーグルトのノンアルコールカクテル(写真左)
スイーツをイメージした苺とヨーグルトのノンアルコールカクテル
- ・ノンアルコールのストロベリーコリンズ(写真右)
春をイメージしてさっぱりとした酸味と甘みのバランスを考えた苺のノンアルコールコリンズ

料 金:各¥980

期 間:2017年3月1日(水)～4月30日(日)

提供店舗:ロビーカフェ「ル・ブーケ」(2階)

提供時間:11:00～21:00

ご予約・お問い合わせ:Tel 03-5500-6604



◆スプリングカクテルセレクション 2017

お台場の春の息吹を感じるような、華やかな香りが魅力のカクテル。

- ・コスモポリタン ODAIBA スタイル
- ・バイオレットベリースカッシュ
- ・春イチゴとキウイのスムージーモヒート

料 金:各¥1,650

期 間:2017年3月1日(水)～4月30日(日)

提供店舗:ダイニング&バー「スターロード」(30階)

提供時間:5:30～23:00

ご予約・お問い合わせ:Tel 03-5500-6605



◆春色シャンパーニュフェア

グラスを華やかに彩る春色のロゼシャンパーニュ。可憐に立ち昇る泡と香りをお楽しみ下さい。

- ・ポメリー ブリュット ロゼ ロワイヤル

料 金:グラス ¥2,200 ボトル ¥15,000

期 間:2017年3月1日(水)～4月30日(日)

提供店舗:ダイニング&バー「スターロード」(30階)

提供時間:5:30～23:00

ご予約・お問い合わせ:Tel 03-5500-6605



◆CHANDON BRUT ROSE (シャンドン ブリュット ロゼ)

気分も明るくなる春はやはりロゼ、フレッシュでイキイキとしたアペリティフスタイルの華やかなロゼスパークリングワインです。

料 金:グラス ¥1,200 ボトル ¥7,000

期 間:2017年3月1日(水)~4月30日(日)

提供店舗:ロビーカフェ「ル・ブーケ」(2階)

提供時間:11:00~21:30

ご予約・お問い合わせ:Tel 03-5500-6604



◆パティシエおすすめスイーツセレクション

パティシエが腕によりをかけて作り上げた季節ならではのスイーツ。心弾む甘い世界をご堪能ください。

・~neiro~音色(ネイロ)

爽やかなオレンジ風味のヨーグルトムースと

濃厚な3種のチョコレートタルトが奏でるハーモニーをお楽しみ下さい。

料 金: ¥1,000 コーヒーセット ¥1,600

期 間:2017年3月1日(水)~3月31日(金)



・~3 de thé~(トロワ デ テ)

和・洋・中と3種のお茶(ほうじ茶、紅茶、ジャスミン茶)香る、春らしい色とりどりのスイーツです。

料 金: ¥1,000 コーヒーセット ¥1,600

期 間:2017年4月1日(土)~4月30日(日)



・ロゼスパークリングワイン「シャンドン ブリュット ロゼ」のスプリングセット
パティシエ・スイーツ・セレクションとロゼスパークリングワインのセットをご用意しました。

料 金: ¥2,000

期 間:2017年3月1日(水)~4月30日(日)

提供店舗:ロビーカフェ「ル・ブーケ」(2階)

提供時間:11:00~21:30

ご予約・お問い合わせ:Tel 03-5500-6604

◆鉄板焼「浜木綿」春のおすすめメニュー

春らしさ満載の華やかなおすすめコースをぜひこの機会にご賞味ください。

・ディナーコース「青海」

桜色をまとった春小鯛のマリネ、山菜ソース、車海老と帆立貝、シラスと胡麻のガーリックライスなどを黒毛和牛サーロインまたはフィレと共にお召しあがりください。

料 金: ¥18,000

期 間:2017年3月1日(水)~4月30日(日)

提供店舗:鉄板焼「浜木綿」(30階)

提供時間:5:30~21:00

ご予約・お問い合わせ:Tel 03-5500-6606



【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＞

ベイエリアの素晴らしい景観を望む東京のウォーターフロントに位置し、東京国際空港 羽田からのアクセス、および東京都内へのアクセスが至便、観光、ビジネス、スポーツの拠点にもなるホテルです。ニッコー・ホテルズ・インターナショナルの最上級ブランド「グランドニッコー」として、その土地ならではの魅力に出会える上質な空間の中で、五感を解き放つ心地よさを体感いただけます。

＜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)