



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2017年6月14日

グランドニッコー東京 台場

限定全コースでふかひれの姿煮をご堪能いただける贅沢コース  
35年の伝統と創造性が融合した  
銀座で堪能できる、本格広東料理  
「銀座楼蘭35周年記念特別コース」  
7月1日(土)～8月31日(木)期間限定

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)が運営する本格広東料理 銀座「楼蘭」にて、35周年を記念した「銀座楼蘭 35周年記念特別コース」を、2017年7月1日(土)～8月31日(木)までの期間限定で提供いたします。



「銀座楼蘭 35周年記念特別コース」は、開業当時人気のあったメニューを復刻するほか、3コース全てにふかひれの姿煮が含まれ、通常よりさらにグレードアップした食材を、お得感のある構成でお楽しみいただけるコースです。

「ふかひれの美味しい店」として定評をいただいている楼蘭ならではの、金華ハムを使った楼蘭特製スープでじっくり煮込んだ芳醇な味わいを誇るふかひれの姿煮を、存分にご賞味いただけます。

1982年7月の開業時より一人でも多くのお客様に楼蘭の味わいをお届けするべく、ホテルを離れた銀座の地にて「銀座楼蘭」として35年間ご愛顧いただけてまいりました。この度のフェアは、若い世代のお客様からご年配のお客様まで広く愛される、上品でさっぱりとした楼蘭の味を、あらためて多くの方にお楽しみいただける機会です。

銀座楼蘭は、今後も伝統と創造性に培われた料理長の技と、吟味した季節の食材を使い、これまで以上にお客様に愛される店として発展してまいります。

## 【銀座楼蘭 35 周年記念特別コース】詳細

銀座楼蘭の 35 周年を記念してあらたに構成された、開業当初の料理や、通常のコースよりグレードアップした食材をふんだんに使ったメニューをお得にお楽しみいただけるコースです。

提供期間：2017 年 7 月 1 日(土)～8 月 31 日(木)

提供時間：ランチ／11:00～16:30 デイナー／17:00～22:00(ラストオーダー21:00)

### ① ￥15,000 コース(税・サービス料込)

鮑の蒸し物 広東ソースかけ、和牛のお料理のほか、一枚のプレートで人気の海老料理 3 品が一度に味わえる逸品など、食材にもこだわったメニューです。

《メニュー》

- ・彩り冷菜盛り合わせ
- ・ふかひれの姿煮
- ・鮑の蒸し物
- ・和牛と彩り野菜の炒め
- ・海老の三色味付け(チリソース、マヨネーズソース、スコットランドソース)
- ・葱とチャーシューの冷麺
- ・彩りデザート盛り合わせ



### ② ￥12,000 コース(税・サービス料込)

《メニュー》

- ・季節の彩り冷菜盛り合わせ
- ・ふかひれの姿煮
- ・北京ダック
- ・牛フィレと彩り野菜の炒め
- ・鯛の蒸し物 広東ソースかけ
- ・五目炒飯
- ・デザートプレート

### ③35 周年特別ふかひれ姿煮ランチコース ￥6,000 ランチ(税・サービス料込)

《メニュー》

- ・冷菜の盛り合わせ
- ・二種点心盛り合わせ
- ・ふかひれの姿煮
- ・彩り野菜と海鮮の炒め
- ・すぶた
- ・高菜入り炒飯
- ・デザート

## ◆広東料理 銀座「楼蘭」店舗概要

グランドニッコー東京 台場が運営する広東料理店として、料理長の伝統と熟練の技で織りなす広東料理は、いずれもこだわり抜いた逸品ばかりです。

華やかさと落ち着きを併せ持つ大人の街 銀座にふさわしく、洗練された品々と創業時からの伝統の味わいを揃えております。

〒104-0061 東京都中央区銀座 5-8-20 銀座コア 10F

席数 114 席 ※個室あり

営業時間：ランチ／11:00～16:30

ディナー／5:00 p.m.～22:00

お問い合わせ Tel:03-3575-0787

URL：<http://www.rolan.cc/>



<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](mailto: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)