



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2019年9月9日

グランドニッコー東京 台場

知られざる食材王国・福井県が誇る山海の恵みがここに集結！

グランドニッコー東京 台場 5店舗同時開催

食彩ストーリー「福井フェア」

— 開催期間: 10月1日(火)～11月30日(土) —

「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)は、「鉄板焼 浜木綿」、グリルダイニング「The Grill on 30th」、ブッフェレストラン「GARDEN DINING」、「広東料理 台場 楼蘭」のホテル館内4店舗と、ホテル館外の直営店舗「広東料理 銀座 楼蘭」にて、知られざる食材王国福井県を代表する美味食材をご堪能いただける“食彩ストーリー「福井フェア」”を10月1日(火)から11月30日(土)の期間限定で開催いたします。



ホテル最上階である30階から東京湾の美しい景色を臨む「鉄板焼 浜木綿」では、越前若狭の豊かな風土で福井のお米を使用して育てられ、風味の良い香り豊かな牛肉として好評を得ている若狭牛のサーロインを始め、若狭湾を代表する淡泊で香り高い若狭ぐじ(赤甘鯛)を皮のまま焼き、芳ばしい香りを味わい濃厚な丸頭竜まいたけとともに味わう若狭ぐじの松笠焼や、香りや甘さが格別な若狭湾の甘海老など、福井県産の美味食材を、アートのように上品な見た目の贅沢なコースでお召し上がりいただけます。

同じく30階に位置するグリルダイニング「The Grill on 30th」では、手塩にかけて育てられた福井県産ビーフや、フォアグラといただく福井大根のプレゼなどをご堪能いただけます。また、ブッフェレストラン「GARDEN DINING」では、若狭牛のもも肉を使用した柔らかく香ばしいローストビーフを始め、「福井サーモン」のパイ包み焼きや、トマト「越のルビー」を使ったサラダなどをお好みで組み合わせ、自分だけの贅沢なオリジナルフルコースをお楽しみいただけます。「広東料理 台場 楼蘭」と「広東料理 銀座 楼蘭」では、福井県の食材と広州の味を冴え渡る技でコラボレーションさせた料理をコースやアラカルトで用意しました。

本フェア開催期間中、「The Grill on 30th」または「鉄板焼 浜木綿」にてフェア限定コースをご注文いただいた先着100名様に若狭塗箸または越前焼お猪口を、「広東料理 台場 楼蘭」または「広東料理 銀座 楼蘭」にてフェア限定メニューをご注文いただいた先着50名様に若狭塗箸または新ブランド米 いちほまれをプレゼントするキャンペーンを実施します。

食欲の秋に、食材王国・福井県産の山海の恵みでつくり上げた豊富で多彩なメニューを、グランドニッコー東京 台場の各レストランでぜひご賞味ください。

後援: 福井県

【グランドニッコー東京 台場「福井フェア」 概要(一部抜粋)】

期間:10月1日(火)~11月30日(土)

★鉄板焼 浜木綿

福井ディナーコース

金ごまどうふ 山葵醤油
越前ガレイ 甘海老 地がらしの薫り
若狭ぐじの松笠焼 九頭竜まいたけ
福井県産焼野菜 越前塩 マルカワみそ醤油麴
若狭牛サーロイン 柑なんば
へしこガーリックライス もみわかめ
椀物・福井梅 花らっきよ
水ようかん 羽二重餅もなか 梵酒粕アイス
コーヒーまたは紅茶

・料金: ¥20,000

・提供時間:ディナー 17:30 ~ 21:00 (L.O.)



★The Grill on 30 th

Chef's Selection ディナーコース

おい椎茸とエスカルゴのファルシー 越のルビー
福井サーモンのセビーチェ 柑なんばをアクセントに
フォワグラと福井大根 米麴味噌に赤ワインのテイスト
エコファームみかたの梅酒グラニテ
カダイフを纏った若狭ぐじ 船凍甘海老 越前雲丹醬ソース
福井県産ビーフ 九頭竜まいたけ 上庄里芋のグラッセ
三年子らっきよ、ハーブソース
とみつ金時のモンブラン

・料金: ¥18,000

・提供時間:ディナー 17:30 ~ 21:30 (L.O.)



★GARDEN DINING

<メニュー内容(ディナーbuffetより一部抜粋)>

若狭牛のローストビーフ
竹田の油揚げのステーキ 地がらしのマスタードとスパイスの香り
鯖へしこと越のルビーのニース風サラダ
福井ポークのグリル 福井県産イチジクとバルサミコのソース
福井サーモンのパイ包み焼き 福井県産梅風味のベアルネーズソース

・料金:ランチbuffet 平日¥3,400 土・日・祝日¥4,300

ディナーbuffet 平日¥5,400 土・日・祝日¥6,000

・提供時間:ランチ 11:30 ~ 14:30 (L.O.)

ディナー 17:30 ~ 21:00 (L.O.)

土・日・祝日 17:00 ~ 21:00 (L.O.)

※シニア料金、お子様料金の設定がございます。



★広東料理 台場 楼蘭

ディナーコース「彩龍 福井ディナー」

冷菜の盛り合わせ(甘海老の老酒漬け、バイ貝の山椒和え、
福井ポークの叉焼・生きくらげの和え物)
ふかひれの姿煮 おぼろ昆布を添えて
中華風海鮮入り茶碗蒸し
若狭ぐじのポワレ 越前雲丹のクリームソース
若狭牛のステーキ 野菜添え
へしこ入りチャーハン もみ若芽のサクサク食感と共に
越のルビートマトのデザートととみつ金時の揚げ菓子

- ・料金: ¥19,000
- ・提供時間: ディナー 17:30 ~ 21:00 (L.O.)

※別途ランチコース「雅 福井ランチ」(¥5,400)のご用意もございます。



★広東料理 銀座 楼蘭

＜福井フェア アラカルトメニュー＞

甘海老の中華風カルパッチョ ¥1,300
蒸し甘鯛の特製ソースかけ ¥1,600
紅ズワイ蟹のグラタン ¥2,200
若狭牛のステーキ野菜添え ¥2,800

- ・提供時間: 11:00 ~ 21:00 (L.O.)
- ・所在地: 東京都中央区銀座 5-8-20 銀座コア 10F



※別途「福井フェアコース」(¥18,000)のご用意もございます。

ご予約・お問い合わせ:

「鉄板焼 浜木綿」、「The Grill on 30th」、「GARDEN DINING」、「広東料理 台場 楼蘭」
レストラン総合案内 03-5500-4550 (10:00~20:00)

「広東料理 銀座 楼蘭」03-3575-0787 (11:00~22:00)

※入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。
※本リリースの表示料金は消費税・サービス料込となっております。

【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10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)
公式サイト : 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。大切にしたいのは「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 二宮・松下

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)