



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2021年2月22日

グランドニッコー東京 台場

春の食材をふんだんに使用したイタリアの郷土料理を味わい尽くす

カッサータやティラミスなどの伝統菓子も登場

グランドニッコー東京 台場 GARDEN DINING

「イタリアフェア」

提供期間：2022年3月4日（金）～4月24日（日）

「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、緑と光が溢れる開放的なホテル内のブッフェレストラン「GARDEN DINING」にて、2022年3月4日（金）～4月24日（日）の期間中、食の宝庫イタリアの郷土料理を思う存分ご堪能いただける「イタリアフェア」を開催いたします。



「イタリアフェア」では春の食材をふんだんに使用した、イタリアの伝統料理を提供いたします。シェフサービスでは、パスタとソースを日替わりで3種類ずつご用意します。「フィットチーネ」×「ポロネーズ」、「リングイーネ」×「春キャベツとシラスのペペロンチーノ」など、お好みのパスタとソースを掛け合わせて、何通りもお楽しみいただけます。

また、豚肉が持つ甘みと脂のバランスを堪能できる「ポルケッタ」は、お好みでケッパーマヨネーズソースと一緒にライ麦パンにはさみ、サンドイッチとしてもお召し上がりいただけます。

その他、じっくり煮込んだとろりと甘いパプリカが食欲をそそる「ペペロナータ」、新鮮な魚介や野菜を使用した「イワシのトマト煮」、レモンバターソースがアクセントの、仔牛のロースを使用したミラノ風カツレツ「コトレッタ アツラ ミラネーゼ」など、本場さながらのイタリア料理をお台場で存分にお召し上がりいただけます。

そしてデザートには、イタリア発のアイスクーキ「カッサータ」や定番焼き菓子「クロスタータ」などイタリアの伝統菓子の数々をご用意しました。

食の宝庫イタリアを旅しているかのような、素敵な時間をお過ごしください。

## 【GARDEN DINING 「イタリアフェア」概要】

### <メニュー内容（一部抜粋）>

- ・コッパとモッツアレラのブルスケッタ
- ・カセレッチェと蛸 春菊のジェノベーゼ
- ・ペペロナータ
- ・シチリア風イワシのトマト煮
- ・真鯛のグリル 山菜のサラダ
- ・コトレッタ アツラ ミラネーゼ
- ・ポルケッタ
- ・イタリア伝統菓子（ティラミス/ズコット/カッサータ  
パンナコッタ ベリーソース/クロスタータ等）

### 【シェフサービス】

- ・3種類の Pasta 3種類のソース（ランチ限定）
  - ・ローストビーフ（ディナー限定）
- ・期 間：2022年3月4日（金）～4月24日（日）
- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場1階「GARDEN DINING」
- ・提供時間：
- ランチ（金・土・日・祝） 11：30～14：30（L.O.）
- ディナー（金・日・祝） 17：30～20：30（L.O.）
- ディナー（土曜・3月20日）17：30～21：00（L.O.）
- ・料 金：ランチbuffet 平日¥3,800 土・日・祝日¥5,200  
ディナーbuffet 平日¥5,800 土・日・祝日¥6,800
- ・ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内（03-5500-4550）



※シニア料金、お子様料金の設定がございます。

※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。

※新型コロナウイルス感染症対策に伴い、営業日時を変更しております。最新の営業状況は公式サイトをご覧ください。

<https://www.tokyo.grandnikko.com/restaurant/>

新型コロナウイルスの感染予防対策について：

<https://www.tokyo.grandnikko.com/events/detail.php?id=241>

### 【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 m<sup>2</sup> (6,313 坪)
- ホテル：地下3階 地上30階
- 延床面積：123,775 m<sup>2</sup> (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、ウェディングチャペル 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 ほか
- 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](http://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 岩田・名取・松下

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)