



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2023年8月17日

グランドニッコー東京 台場

じっくり低温調理で柔らかく仕上げた2種類のローストビーフを

秋の味覚とともに贅沢に食べ比べ！

グランドニッコー東京 台場 GARDEN DINING

「ローストビーフと秋の恵み」

提供期間：2023年9月1日（金）～11月26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、2023年9月1日（金）～11月26日（日）の期間中、ローストビーフ2種類の食べ比べと、色彩豊かな秋の恵みがお楽しみいただける「ローストビーフと秋の恵み」を提供いたします。



シェフサービスでご提供するローストビーフは、赤身と脂の絶妙なバランスをお楽しみいただけるよう、じっくりと低温調理で柔らかく仕上げました。オーストラリア産サーロインに加え、ランチでは国産牛もも肉、ディナーでは和牛もも肉のローストビーフ 2 種類を贅沢に食べ比べいただけます。定番のグレービーソースやきのこを使用したクリーミーデュークセルソースで秋の味覚と上質な肉の旨味のハーモニーを存分にご堪能ください。また、旬の秋鮭やきのこ、銀杏と香ばしい焦がしバター醤油ソースを合わせた「オータムサーモンのホイル包み」や、とろけるような食感のスペイン産イベリコ豚を秋野菜と柚子を合わせたソースで爽やかに仕上げた「低温でローストしたイベリコ豚のグリル秋野菜と柚子ソース」など、秋の味覚をふんだんに使用したメニューを揃えました。デザートには、濃厚なマロンクリームを絞った「モンブランケーキ」やディナー限定の「スイートポテト」など、秋ならではのスイーツをご用意し、10月にはハロウィン仕様に仕立ててご提供します。

上品な脂の甘みと柔らかな赤身が味わえるローストビーフや、秋の訪れを感じる旬の食材をふんだんに使用したブッフェでご家族やご友人と美食の秋をお楽しみください。

【GARDEN DINING「ローストビーフと秋の恵み」概要】

<メニュー内容（一部抜粋）>

- ・大山鶏のロースト
- ・カブを纏った生ハム、マッシュルームとクリームチーズのオープン焼き
- ・アスパラガスのフリット
- ・オータムサーモンのホイル包み
- ・太刀魚のロティ、アサリ、ムール貝の白ワイン蒸し
- ・イベリコ豚のグリル秋野菜と柚子ソース
- ・トロトロポークと秋の根菜ポトフ
- ・マグロ 炙りカルパッチョ（ディナー限定）
- ・ポルチーニ茸と国産きのこのクリームパスタ（ディナー限定）

【デザート】

- ・モンブランケーキ
- ・和栗のロールケーキ
- ・ぶどうゼリー
- ・スイートポテト（ディナー限定）

※10月はハロウィン仕様でのご提供になります。

【シェフサービス】

- ・国産牛もも肉のローストビーフ（ランチ限定）
- ・和牛もも肉のローストビーフ（ディナー限定）
- ・オーストラリア産サーロインのローストビーフ

- ・期 間：2023年9月1日（金）～11月26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・祝日） 11：30～14：30（L.O.）
ディナー（金・日・祝日） 17：30～20：30（L.O.）
ディナー（土） 17：30～21：00（L.O.）
- ・料 金：ランチbuffet 平日¥5,500 土・日・祝日¥7,000
ディナーbuffet 平日¥7,500 土・日・祝日¥8,500
- ・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。

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/>



【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

<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 原・豊永・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)