



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2024年2月13日
グランドニッコー東京 台場

鉄板焼、グリル料理、中国料理のホテルシェフが趣向を凝らした
多彩な農水産物に恵まれた“食材王国”のスペシャルメニューを堪能

グランドニッコー東京 台場『宮城フェア』

2024年3月1日（金）より提供開始

「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 銀杏」「The Grill on 30th」「中国料理 桃李」にて、宮城県の食材を存分に味わう『宮城フェア』を2024年3月1日（金）～4月30日（火）の期間限定で開催いたします。



「鉄板焼 銀杏」では、気仙沼産のふかひれ、脂の乗った高級魚のキンキのほか、14種の漢方飼料で育った健康な「新生漢方牛サーロイン」と「登米産仙台牛（A5）サーロイン」といった、贅沢なラインアップをご用意しました。2種類の和牛は、それぞれの味わいや和牛特有の脂のうまみなど、肉の特徴を食べ比べしていただけるよう、同時ではなく順番に提供します。カウンターから望む東京の夜景とともに、豪華食材の素材本来の旨みを味わう鉄板焼をお楽しみください。

グリルダイニング「The Grill on 30th」で提供するディナーコースでは、三陸産平目や仙台牛フィレ肉、宮城県産みちのく森林鶏などの宮城県が誇る高級食材に、伝統野菜のちぢみゆきな、せり、仙台曲がりネギなどを合わせた、シェフの腕が光るラインアップをご用意しました。まさに“食材王国”の味覚を堪能できるコースです。

また「中国料理 桃李」では、お好みに合わせて料理をお選びいただくプリフィックススタイルのディナーをご提供します。七種盛り合わせの前菜から、気仙沼産のふかひれ料理、肉料理、三陸産の海鮮料理をそれぞれ一品ずつお選びいただけます。また、仙台牛を使った蓮の葉蒸しやずんだ杏仁プリンといった豊富なラインアップを取り揃えています。宮城県産の味覚をふんだんに活かした、贅沢でボリューム感のある中国料理のコースを、心ゆくまでお楽しみください。

【『宮城フェア』概要】

- ・期間：2024年3月1日（金）～4月30日（火）
※The Grill on 30thのみ5月31日（金）までの提供となります。
- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場
30階「鉄板焼 銀杏」「The Grill on 30th」、2階「中国料理 桃李」
- ・ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内 03-5500-4550（10：00～18：00）

■鉄板焼 銀杏「宮城コース」

料金：¥25,000

提供時間：平日・日曜 17：30～20：30（L.O.）

土曜 17：30～21：00（L.O.）

<メニュー内容>

- ・宮城県産サーモン 銀王のグラブラックス
ヨーグルトソースとデリシャストマトのサルサ
- ・金のいぶきと伊豆沼蓮根の摺り流し 麩のりと芹の香り
- ・気仙沼産ふかひれの鉄板焼き 上湯のソース仕立て
- ・キンキのポアレ 仙台味噌とフキノトウのぼっけ味噌を添えて
- ・新生漢方牛サーロイン
- ・登米産仙台牛（A5）サーロイン
- ・とろろ昆布の赤だしと宮城県産香の物
- ・プレミアムひとめぼれ 宮城吟撰米 または
牛タンの鉄板焼きとガーリックライス
- ・蔵王クリームチーズのムースと県産いちごのスープ仕立て
ずんだのチュイルを添えて



■The Grill on 30th・Chefs' Selection「宮城コース」

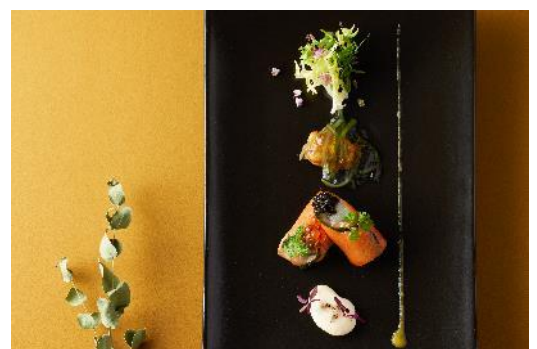
料金：¥20,000

提供時間：平日・日曜 17：30～20：30（L.O.）

土曜 17：30～21：00（L.O.）

<メニュー内容>

- ・宮城県産サーモン 銀王と三陸産帆立貝のルーロー
新玉葱のムースとほやのアクセント
- ・宮城県産みちのく森林鶏のスモークグリル
蔵王クリームチーズリゾットとせりのエッセンス
- ・仙台曲がりネギと伊豆沼ベーコンのポターージュ
- ・三陸産平目の酒粕漬けグリル デリシャストマトのコンフィ
海藻バターソース
- ・仙台牛フィレ肉と牛タンのグリル 味噌南蛮ソース
- ・ずんだのパルフェ 赤紫蘇のジュレ



■中国料理 桃李「宮城県フェア プリフィックスディナーコース」

料金 : ¥12,000

提供時間：平日・日曜 17：30～20：30 (L.O.)

土曜 17：30～21：00 (L.O.)

<メニュー内容>

【前菜】

- ・宮城×桃李前菜七種盛り合わせ

【宮城県気仙沼産ふかひれ】

※下記メニューよりお選びください。

- ・ヨシキリザメのひれと岩海苔のスープ
- ・ヨシキリザメの衣笠茸包み 金華ハム乗せ + ¥2,000
- ・ヨシキリザメ尾びれの醤油煮込み + ¥5,000

【肉料理】

※下記メニューよりお選びください。

- ・伊達の純粋赤豚のミルフィーユフライ 藻塩添え
- ・新生漢方牛ブリスケットの湯引き 仙台味噌ソース掛け + ¥1,000
- ・新生漢方牛ヒレ肉のソテー XO 醬添え + ¥2,000

【三陸海鮮料理】

※下記メニューよりお選びください。

- ・鱈と牛蒡のオイスターソース煮込み
- ・彩り野菜とメカジキのフライ 赤紫蘇ソース仕立て + ¥1,000
- ・三陸産帆立貝のソテーと真蛸 するめ鳥賊の湯引き 葱生姜レモンバターソース + ¥2,000

【御飯】

- ・仙台牛と糯米の中国醤油煮込み 蓮の葉蒸し

【デザート】

- ・ずんだ杏仁プリン 宮城県産いちご乗せ

※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。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が異なる場合がございます。

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：<https://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)