



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2017年10月5日

グランドニッコー東京 台場

2018年のおせちは中華と洋食の2種類が登場！  
グランドニッコー東京 台場  
年のはじまりを彩る贅沢なおせち  
本日10月5日(木)より予約販売開始

「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)では、ホテル直営の本格広東料理「楼蘭」が提供する中華おせちと、ホテル料理長の技が光る洋風アレンジを加えた洋食おせちの予約受付を、本日 10 月 5 日より開始いたします。



グランドニッコー東京 台場では、2018 年の始まりに彩りを添える中華と洋食の 2 種類のおせちを、それぞれ一段と二段でご用意しました。

中華おせちは、グランドニッコー東京 台場が運営する本格広東料理「楼蘭」による、厳選された素材を使用し格調高い中国宮廷料理の伝統を継承した、贅沢で繊細な逸品に仕上げられています。新年のお祝いにぴったりの鮑のオイスターソースやタラバ蟹のチリソース煮など存分に中国料理を味わっていただけるおせちです。

洋食おせちは、当ホテルならではの洋風アレンジを加えた、オードブルのおせちです。フレッシュキャビアをメインに、雲丹のムースやフォアグラなど 20 種類以上の贅沢なラインナップをおせち料理でお楽しみいただけます。

2018 年の始まりを祝う特別な時間がより素敵なものになるよう、グランドニッコー東京 台場が誇る伝統と創造性に培われた料理長の技によって仕上げたおせち料理の数々を、ご家族皆さままでぜひご堪能ください。

## 【グランドニッコー東京 台場 おせち詳細】

ご予約締切日:2017年12月25日(月)

お引き渡し日時:2017年12月31日(日) 10:00 a.m ~ 8:00 p.m

お引き渡し場所:Bakery & Pastry Shop(台場駅直結)

ご予約・お問い合わせ:03-5500-6623

### ■中華おせち・一段 ¥21,600

<<メニュー>>

- ・蝦夷鮑のオイスターソース・穴子の醤油煮胡麻付
- ・イクラの老酒漬け・くらげの冷菜
- ・巻海老の甘辛煮・ホタテ貝のスマーク
- ・タラバ蟹のチリソース煮・甘海老の湯葉巻
- ・大根の柚子漬・胡瓜の辛味甘酢漬
- ・数の子の老酒漬・タラの甘酢煮
- ・チャーシュー・合鴨ロースのスマーク・牛たんの醤油煮
- ・花椎茸の醤油煮・冬筍の醤油煮・ツブ貝の生姜醤油煮
- ・白菜の辛味甘酢漬・若桃シロップ漬



### ■中華おせち・二段 ¥37,800

<<メニュー>>

- ・蝦夷鮑のオイスターソース・穴子の醤油煮胡麻付
- ・イクラの老酒漬け・くらげの冷菜
- ・巻海老の甘辛煮・ホタテ貝のスマーク
- ・タラバ蟹のチリソース煮・甘海老の湯葉巻
- ・大根の柚子漬・胡瓜の辛味甘酢漬
- ・数の子の老酒漬・タラの甘酢煮
- ・チャーシュー・合鴨ロースのスマーク・牛たんの醤油煮
- ・花椎茸の醤油煮・冬筍の醤油煮・ツブ貝の生姜醤油煮



### ■洋食おせち・一段 ¥21,600

<<メニュー>>

- ・車海老の白ワイン煮・鮑の白ワイン煮
- ・サーモンとスズキの市松模様金粉飾り
- ・アンコウのエスカベッシュ
- ・雲丹ムース入り紅白テリーヌ
- ・帆立貝のスマーク・タラバ蟹・キャビア
- ・小イカのファルシー・フォアグラとフレンチトーストミルフィーユ
- ・ローストビーフのピクルス巻きマスタード風味
- ・鴨のスマーク・ドライフルーツとナッツのテリーヌ
- ・牛頬肉のテリーヌ
- ・生ハムクリームチーズ巻き・市田柿のワイン煮
- ・若桃のコンポート・茸のピクルス・オリーブ



### ■洋食おせち・二段 ¥37,800

<<メニュー>>

- ・車海老の白ワイン煮・鮑の白ワイン煮
- ・サーモンとスズキの市松模様金粉飾り
- ・アンコウのエスカベッシュ
- ・雲丹ムース入り紅白テリーヌ
- ・帆立貝のスマーク・タラバ蟹・キャビア
- ・小イカのファルシー・フォアグラとフレンチトーストミルフィーユ
- ・ローストビーフのピクルス巻きマスタード風味
- ・鴨のスマーク・ドライフルーツとナッツのテリーヌ
- ・牛頬肉のテリーヌ
- ・生ハムクリームチーズ巻き・市田柿のワイン煮
- ・若桃のコンポート・茸のピクルス・オリーブ



## 【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)

## <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 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)