



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

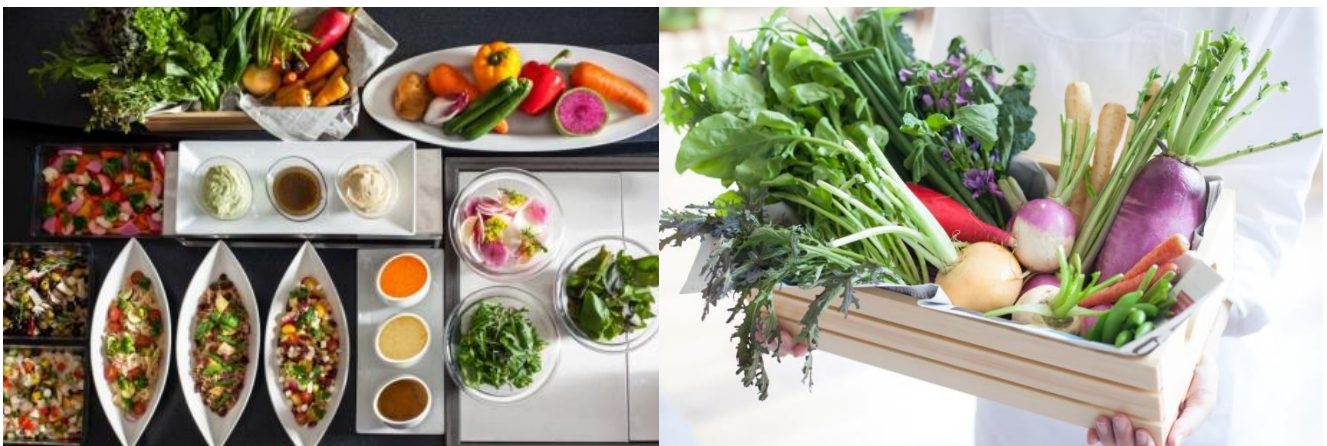
PRESS RELEASE

2017年5月29日

グランドニッコー東京 台場

農家直送の新鮮な無農薬野菜サラダbuffeも充実
約50種類のメニューが楽しめる
自然を感じるbuffeレストランがお台場に登場！
「GARDEN DINING」 6月1日(木) オープン
～お台場の風を感じる、緑あふれるテラス席も併設～

グランドニッコー東京 台場(住所:東京都港区 代表取締役 総支配人:塚田 忠保)では、6月1日(木)にお台場の風を感じながら、世界各国の約50種類のメニューが揃ったbuffeをお楽しみいただけるレストラン「ガーデン ダイニング」をオープンいたします。



この度オープンする「ガーデン ダイニング」は、「海風がお台場の大地を伝うそよ風へと繋がるように、緑が広がるテラス席から外光が降りそそぐサンルーフ席へと、外から中への一体感を感じるレストラン」をコンセプトとした、お台場ならではのアーバンリゾートらしさを体感できるbuffe料理を中心としたレストランです。定期的に、テーマを掲げ世界各国の料理や食材にスポットを当てたフェアなどを開催し、ランチ、ディナーにて常時約50種類のメニューが揃います。

埼玉県との契約農家から直送される新鮮な無農薬野菜は、野菜本来の美味しさを最大限に引き出せるよう、シェフがお召しあがり方を提案するサラダbuffeとしてフェアに関係なく常時ご用意いたします。また、店舗のロゴのモチーフにもなっているハーブを使ったお料理も多く取り揃えております。その他にも、特製ローストビーフやイタリアを代表するチーズの一つである、「パルミジャーノ・レッジャーノ」を使ったチーズパスタをシェフが目の前でお作りするほか、ホテルメイドケーキや季節のおすすめデザートなど約12種類をお楽しみいただけるデザートコーナーなど、目でもお楽しみいただけるbuffeです。

オープニング記念第一弾として、6月は「Opening Celebration ～魅惑の海老フェア～」を開催いたします。オマール海老や甘エビを使った多様なメニューを存分にご堪能いただけるフェアです。

また、このオープンを記念して、6月中に「ガーデン ダイニング」をご利用のお客様にランチbuffeは700円オフ、ディナーbuffe1000円オフになるクーポンをプレゼントするキャンペーンを実施いたします。さらにOne Harmonyダブルポイントまたは、JALマイレージバンク レストランマイルのダブルマイルのキャンペーンも実施いたします。

【「ガーデン ダイニング」 レストラン詳細】

◆営業時間： 朝食buffet 6:30～10:00
ランチbuffet 11:30～15:00
ディナーbuffet 17:30～21:30(平日)
17:00～21:30(土日祝)

◆料 金： 朝食buffet
大人1名様：2,736円(全日)
ランチbuffet
大人1名様：2,600円(平日) 3,300円(土日祝)
ディナーbuffet
大人1名様：4,200円(平日) 4,700円(土日祝)

※シニア料金、お子様料金の設定がございます。

※表示料金は税金・サービス料別の料金となっております。

◆席 数：200席(内テラス席48席を含む)

◆ご予約・お問い合わせ：ガーデン ダイニング Tel:03-5500-6600

GARDEN DINING



料理について

●食材へのこだわり

サラダは、無農薬野菜にこだわりを持った埼玉県の「陽子ファーム」から直送されてくる新鮮な野菜を多く使い、素材の旨味を活かし自家製ドレッシングと共に召し上がりがいただけるほか、旬の野菜を使った自家製ピクルスもおおすすめのメニューの一つです。また、直径50cmのパエリア鍋で作る「魚介のパエリア」もシェフおすすめの逸品として登場します。さらに、レストランのロゴにデザインされているハーブを使った料理も多数ご用意しています。



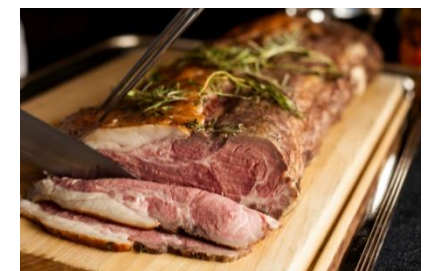
◆陽子ファームとは(<http://www.yokofarm.com/>)

陽子ファームは埼玉県所沢市で30年以上、無農薬・無化学肥料栽培で野菜を作り続けている農場です。



●プレゼンテーションコーナー

低温でじっくり時間をかけ、しっとりとジューシーに焼き上げた「特製ローストビーフ」を、季節やフェアにあわせた2種類のオリジナルソースでお召し上がりいただけます。また、イタリアを代表するチーズの一つである、「パルミジャーノ・レッジャーノ」を器に見立て、茹でたてのパスタを、香り高くチーズと絡めて召し上がっていただけます。マンスリーフェアのメインディッシュもこちらのコーナーでご用意する予定です。6月の海老フェアでは、「オマール海老のグラタン」をご提供します。



●デザートコーナー

ホテルメイドケーキ、季節のおすすめデザートなどを常時12種類ご用意しております。

★メニュー例

フルーツタルト、ヨーグルトムース、チーズケーキ、ティラミス、ガトーショコラ、パンプティング、フルーツゼリー、クッキー&サブレ、和菓子



コーヒー、紅茶(2種)、日本茶、ハーブティー(8種)
人気のホテルメイドパンもご用意しています。

【『Opening Celebration ～魅惑の海老フェア～』 詳細】※ディナー限定
オープン第1弾は海老を使った様々なメニューをご堪能いただける「海老フェア」を開催いたします。オマール海老や甘エビを使い和・洋・アジアと各地域の味をお楽しみいただけます。



当フェア特別メニュー

- ・サクラエビとルッコラのクリームスパゲッティ
- ・魚介のセビーチェ
- ・クリームチーズと海老の生春巻き
- ・小エビとジャガイモのガリシア風
- ・甘エビのレモンドレッシングマリネ クスクス添え
- ・シーフードピザ
- ・魚介のパエリア
- ・シュリンプカレー
- ・ガーリックシュリンプ アボカドサルサソース
- ・オマール海老のグラタン カレー風味の白ワインソース
- ・海老とブラウンマッシュルームのアヒージョ



期 間 : 2017年6月1日(木)~7月14日(金)
料 金 : 大人1名様 4,200円(平日)4,700円(土日祝)
※表示料金は税金・サービス料別の料金となっております。
提供時間 : 17:30~21:30(最終入店 21:00)
ご予約・お問い合わせ: ガーデン ダイニング Tel: 03-5500-6600

【オープニング記念 特典詳細】

6月にご利用のお客様全員にランチbuffet 700円オフ、ディナーbuffet 1000円オフになるクーポンをプレゼントいたします。
また、One Harmony ダブルポイント、もしくは JAL マイレージバンク レストランマイルのダブルマイルをプレゼントするキャンペーンもいたします。※いずれかへの積算となります。

【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㎡(6,313坪)
ホテル : 地下3階 地上30階
延床面積 : 123,775㎡(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 畑・中村

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)