



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2017年9月11日

グランドニッコー東京 台場

食欲の秋はお台場で香川の味を食べ尽くし！ 鉄板焼「浜木綿」にてオリーブ牛の極上贅沢コース 「香川コース」期間限定登場 期間10月1日(日)～11月30日(木)

「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、鉄板焼「浜木綿」にて、瀬戸内の温暖な気候風土の中で香川県小豆島のオリーブを与えて育まれた、オリーブ牛を使用した贅沢なコース「香川コース」を、10月1日(日)から11月30日(木)の期間限定でご提供いたします。



オリーブ牛は、オリーブ採油後の果実を与えて育てた讃岐牛で、香川県だけのプレミアムな黒毛和牛です。オリーブに豊富に含まれるオレイン酸や抗酸化成分によって、ヘルシーかつやわらかくとろけるような食感で、女性やお子様にも優しい香川だけの味として、全国的な知名度を誇り好評を博しています。

鉄板焼「浜木綿」では、香川県の協力により、香川県内の産地調査によって選び抜かれた食材を贅沢にお楽しみいただける「香川コース」をご用意いたしました。メインのオリーブ牛サーロインに加え、にし貝や小豆島のそうめん、小豆島のオリーブを使ったオリーブオイルのアイスクリームなど、香川が誇る様々な味を心いっぱいご堪能いただけます。

普段は瀬戸内香川の土地でしか味わうことのできない貴重なオリーブ牛を中心とした、食欲の秋におすすめの極上贅沢なコースとなっております。ぜひこの機会に、30階からの東京湾を臨む美しい東京の景色とともにご満喫ください。

【メニュー詳細】

■「香川コース」

<<メニュー>>

- ・食前の小さなお楽しみ
- ・オリーブハマチのカルパッチョ 柑橘香味
- ・にし貝(香川県産)コラチューラバター いりこの香り
- ・オリーブ牛サーロインと熟成モモ肉 黒ニンニク添え
- ・小豆島そうめん または しょうゆ豆のガーリックライスと椀物
- ・手摘みオリーブ佃蔵
- ・オリーブオイルのアイス さぬきゴールド 和三盆糖のブリュレ
- ・コーヒーまたは紅茶

※入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。

- ・期 間: 10月1日(日)~11月30日(木)
- ・提供時間: デイナー 17:30~21:00
- ・料 金: ¥18,000 (税金・サービス料込み)
- ・ご予約・お問い合わせ: 鉄板焼「浜木綿」 Tel 03-5500-6606



【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

<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)