



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2018年5月21日

グランドニッコー東京 台場

山海の恵み豊かな佐賀県産の食材を美しい伊万里焼でいただく贅沢な時間  
グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th・鉄板焼 浜木綿

### 「佐賀・伊万里フェア」開催

— 開催期間:6月1日(金)~8月31日(金) —

「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)の30階グリルダイニング「The Grill on 30th」と「鉄板焼 浜木綿」にて、山海の美味に恵まれた佐賀県産の食材や、柔らかい赤身に甘くてコクのある脂が特徴の伊万里牛をご堪能いただける「佐賀・伊万里フェア」を6月1日(金)から8月31日(金)の期間限定で開催いたします。



東京を象徴する景色を一望できる30階グリルダイニング「The Grill on 30th」では、肥沃な大地で育った甘くてこくのある最高級の佐賀牛をはじめ、佐賀県産の旬魚をパートフィロで巻き、カリッと焼きあげ帆立で出汁を取ったカレー風味のソースでお召し上がりいただく「玄界灘天然真鯛とグリーンアスパラのパートフィロココヤージュカリのエッセンス」を中心に、佐賀が誇る食材をお楽しみいただけるコース「Chefs' Selection」をご提供いたします。

また、4月1日(日)にリニューアルオープンした、「鉄板焼 浜木綿」では、佐賀の中でも特定の地域で丁寧に飼育された上品な旨みを持つ伊万里牛サーロインを中心に、玄界灘の天然真鯛と伊万里梨のマリネや佐賀野菜など、佐賀の美味を鉄板焼でご堪能いただけるコース「佐賀・伊万里ディナーコース」をご用意しております。

さらに、本フェア開催期間中、「The Grill on 30th」または「鉄板焼 浜木綿」にてフェア限定コースをご注文いただいた先着300名様に伊万里焼の小皿をプレゼントするキャンペーンを実施します。

煌めく東京の景色とともに、全国屈指の食材の宝庫である佐賀県産の食材を、華やかな絵付けが美しい伊万里焼の器や皿とともに贅沢な時間を、ご家族やご友人とお過ごしください。

## 【グランドニッコー東京 台場「佐賀・伊万里フェア」概要】

### ★The Grill on 30th

#### ◆Chefs' Selection

<<コース内容>>

- ・フォワグラブリオッシュ 加唐島“一の塩”
- ・オマール海老と帆立貝のサークル 桃のガスパチョ トマトのバブル
- ・みつせ鶏もも肉のプッセ スマートリュフのサラダ
- ・フルーツコンポート 涼しげな赤ワインジュレ
- ・玄界灘天然真鯛とグリーンアスパラのパートフィロ  
コキヤージュカリーのエッセンス
- ・佐賀牛テンダーロイン

※ソースをお選び下さい

(赤ワイン／ブルーチーズとコンフィチュール／レフォール／チミチュリ／  
塩漬け生黒胡椒,九条葱)

又は

- ・100% 純血 US ブラックアングスビーフ グリル L- ボーン(2名様より)
- ・ヴァローナシヨコラ T-4 みかんのアクセント
- ・コーヒー又は紅茶

・提供期間:6月1日(金)～8月31日(金)

・提供時間:ディナー5:30 p.m.～ 9:30 p.m. (L.O.)

・料金: ¥15,000 (税金・サービス料別)

・ご予約・お問い合わせ:The Grill on 30th 03-5500-6605

※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



### ★鉄板焼 浜木綿

#### ◆佐賀・伊万里ディナーコース

<<コース内容>>

- ・食前の小さなお楽しみ
- ・呼子烏賊と玄界灘の天然真鯛 伊万里梨マリネ
- ・玄界灘黒鮑 佐賀海苔のソースで
- ・佐賀県産季節の焼き野菜
- ・伊万里牛サーロインと熟成モモ肉 柚子胡椒と伊万里パールニンニク添え
- ・ふもと赤鶏と伊万里葱のガーリックライス
- ・椀物・佐賀県産胡瓜の浅漬け
- ・玉露入りわらびもち 焼佐賀海苔のアイスと共に
- ・コーヒー又は紅茶

・提供期間:6月1日(金)～8月31日(金)

・提供時間:ディナー5:30 p.m.～ 9:00 p.m. (L.O.)

・料金: ¥18,000 (税金・サービス料別)

・ご予約・お問い合わせ:鉄板焼 浜木綿 03-5500-6606

※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



### 【先着 300 名様に伊万里焼小皿プレゼントキャンペーン同時開催】

本フェア開催期間中に、「The Grill on 30th」または「鉄板焼 浜木綿」にて、「Chefs' Selection」又は「佐賀・伊万里ディナーコース」をご注文いただいた先着 300 名様に、伊万里焼の小皿をプレゼントいたします。



## 【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 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11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 松下・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)