

PRESS RELEASE

2020年6月24日

グランドニッコー東京 台場

夏の風物詩に贅沢食材を加えてホテルで提供！
爽やかな酸味のタレやシビ辛な刺激が食欲をそそる
グランドニッコー東京 台場「中国料理 桃李」
期間限定「夏の冷麺」
— 提供期間：2020年7月4日（土）～8月31日（月） —

「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「中国料理 桃李」では、暑い夏にぴったりの「夏の冷麺」メニューを7月4日（土）～8月31日（月）の期間限定で提供いたします。



2020年3月に新たにオープンした伝統中国料理の追求と進化をコンセプトにした「中国料理 桃李」では、暑い夏にぴったりの冷麺を2種類お楽しみいただけます。

1 点目は、一般的な冷麺に使用されるきゅうりやトマト、チャーシューなどに加えて、帆立や蟹、海老などの贅沢食材を使用した「冷麺」です。10種類の食材でホテルらしい豪華さを感じていただけます。また、桃李特製タレの爽やかな酸味が食欲をそそります。

2 点目は、昨年人気だった麻辣（マラー）坦々麺の冷製バージョン「麻辣冷麺」です。ひんやり食感と、夏の暑さを吹き飛ばすようなシビれる辛さがクセになる一品です。

「中国料理 桃李」で、暑い夏を乗り越えるのにぴったりの「夏の冷麺」メニューを、ぜひご堪能ください。

【中国料理 桃李「夏の冷麺」メニュー概要】

- ・提供場所: グランドニッコー東京 台場 2階 「中国料理 桃李」
- ・提供期間: 7月4日(土)～8月31日(月)
- ・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)

※新型コロナウイルス感染症対策に伴い、当面の間、木・金・土・日・祝のみ営業いたします。

今後の営業に関しましてはホームページをご確認ください。

ランチ 11:30～14:30 (L.O.)

ディナー 17:30～20:00 (L.O.)

◆冷麺

帆立や蟹、海老など 10 種類の具材を贅沢に使用した冷麺です。桃李特製の酸味の効いたタレでさっぱりお召し上がりいただけます。暑い夏でも食欲をそそる商品です。

料金: ¥ 2,900 (消費税・サービス料込)



◆麻辣(マールー)冷麺

昨年人気だった、つるつるの麺の上に肉味噌と小松菜、白髪ねぎをのせたベーシックな担々麺の冷製バージョンです。シビれる刺激がたまらない一品です。

料金: ¥ 1,900 (消費税・サービス料込)



新型コロナウイルスの感染予防対策について: <https://www.tokyo.grandnikko.com/events/detail.php?id=241>

【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10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)
- 公式サイト : 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 二宮・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)