

## PRESS RELEASE

2019年11月22日

グランドニッコー東京 台場

バラエティー豊かなメニューの中から「おふたりらしさ」を見つけられる  
特別な日にふさわしい贅沢なコース料理が新登場  
グランドニッコー東京 台場  
ウエディングメニューをリニューアル  
—2020年2月1日(土)より提供開始—

「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、2020年2月1日(土)よりウエディングメニューを刷新し、フランス料理、フレンチ・ジャポネ、フレンチ・シノワ、中国料理のバラエティーに富んだ新しいコース料理をご提供します。



フランス料理は、お台場の海、空、光をイメージした3種類のコースからお選びいただけます。「海 -UMI-」では、金目鯛やハマグリなどの海の幸をふんだんに使用し、さらに海を思わせるような食材の調理法や盛り付けで、「海」をテーマにコースを表現しています。色合いも美しく、視覚でも味覚でもお楽しみいただけるメニューです。

フレンチ・ジャポネは、和の食材をフランス料理の技法で調理したメニューです。雲丹やトリュフ、オマール海老などの高級食材を惜しげもなく使用したホテルらしい贅沢な料理の数々をご用意しました。柚子や抹茶、紫芋で日本らしさも垣間見えます。

フレンチ・シノワは、タラバ蟹とキャビアを使った前菜や牛フィレ肉などのフランス料理と、ふかひれや北京ダックなどの中国料理が同時に味わえる洋中折衷のコースです。全てがメインディッシュとなるような料理の連続で、心躍るような時間をお過ごしいただけます。

中国料理は、ホテル内の広東料理レストランが提供するメニューです。ふかひれや鮑、伊勢海老など中国料理らしい食材を贅沢に使用しており、レストランと変わらない本格的な味を披露宴でも楽しむことができます。

見た目にも美しいホテルならではの贅沢なメニューで、人生に一度きりの結婚式に彩りを添えてみてはいかがでしょうか。

## 【グランドニッコー東京 台場 新ウエディングメニュー概要】

### ★フランス料理

お台場で感じる海、空、光をイメージしたコースを3種類ご用意しました。太陽や大地、海など自然の恩恵をたっぷりと受けて育った食材が五感に美しく響き渡ります。ここでしか味わえないアートを感じさせる一皿をご堪能ください。

#### 「海 -UMI-」メニュー

- ・かぼちゃのしずく
- ・魚介類とトマトジュレ 海辺の風景
- ・アサリとハマグリ ofs サフランスープ パルメザンチーズパイ添え
- ・金目鯛のスチームとスキャンピのソテー アメリケーヌソース
- ・ブラッドオレンジシャーベット
- ・国産牛フィレ肉のグリル 3種のワインソース
- ・白桃のムースといちごのジュレ

#### 料金

¥15,000 (消費税・サービス料別)

※他に、「空 -SORA-」¥13,000、「輝 -KAGAYAKI-」¥18,000 のコースのご用意がございます。



### ★フレンチ・ジャポネ

フランス料理の技法で、和の食材を調理したフランス料理と和のマリアージュを表現しました。お口直しのシャーベットにはさっぱりとした柚子を使い、デザートには色鮮やかな抹茶や紫芋で、和のアクセントを加えました。

#### メニュー

- ・雲丹のフラン
- ・至福の6種前菜盛り合わせ
- ・トリュフのロワイヤル 手毬寿司添え
- ・オマール海老のソテーと味噌チーズグラタン 青海苔ソース
- ・柚子シャーベット
- ・国産牛フィレ肉とフォアグラのソテー ホースラディッシュソース
- ・抹茶のティラミス 紫芋のアイス

#### 料金

¥16,000 (消費税・サービス料別)



### ★フレンチ・シノワ

タラバ蟹とキャビアを使った前菜に、メインディッシュの牛フィレ肉とデザートはフランス料理、ふかひれ、北京ダック、魚料理は中国料理でご提供いたします。どの料理もメインとなるような、贅沢な折衷コースをぜひ召し上がってください。

#### メニュー

- ・スキャンピとタラバ蟹のミルフィーユ シャンパンの泡を添えて
- ・ふかひれの姿煮 温野菜添え
- ・こんがり焼いた北京ダック
- ・真鯛と帆立貝とズワイ蟹の炒め物 巣籠入り
- ・檸檬シャーベット
- ・国産牛フィレ肉のグリルとアミガサタケ ブーケに見立てた野菜を添えてポルトソース
- ・メロンのクリームロワイヤル ヨーグルトアイス

#### 料金

¥16,000 (消費税・サービス料別)



## ★中国料理

広東料理レストランが贈るウエディングメニューです。絶品の上湯スープで仕上げるふかひれの姿煮や鮑・伊勢海老・北京ダック・杏仁豆腐に至るまで、レストランと変わらない味をお楽しみください。

### メニュー

- ・オードブル銘々盛り
- ・金箔入りふかひれの姿煮
- ・蟹爪の揚げ物と北京ダック
- ・鮑と鶏肉と湯葉のカキ油煮込み壺入り
- ・牛フィレ肉と彩り野菜の炒め巣籠入り
- ・活伊勢海老のチリソース煮
- ・お祝いの中国風お赤飯
- ・フレッシュフルーツ入りアーモンドゼリー



### 料金

¥15,000（消費税・サービス料別）

※季節・気候により食材が変更する場合がございます。

### ご予約・お問い合わせ

ブライダルサロン : 10:00～19:00（水曜定休）  
電話番号 : 03-5500-4600

### 【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](http://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](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)