



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2021年12月20日  
グランドニッコー東京 台場

“北海道産 紅ズワイ蟹のボイル”食べ放題や“蟹と雲丹のリゾット”など  
冬を味わい尽くす贅沢な蟹料理を心ゆくまで堪能

### グランドニッコー東京 台場 GARDEN DINING 「蟹フェア」

提供期間：2022年1月7日（金）～2月28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）は、緑と光が溢れる開放的なホテル内のブッフェレストラン「GARDEN DINING」にて、2022年1月7日（金）～2月28日（月）の期間中、冬が旬の蟹を思う存分ご堪能いただける「蟹フェア」を開催いたします。



「蟹フェア」では蟹をふんだんに使用した、素材の旨みを存分にご堪能いただけるお料理の数々を提供いたします。

「北海道産 紅ズワイ蟹のボイル」食べ放題では、身のしまったぶりぶりの食感の紅ズワイ蟹を彩り豊かな4種類のソースでお楽しみいただけます。レモン、蟹酢、わさびマヨネーズ、チリソースの中から、お好みに合わせて自由にお召し上がりください。

さらに、たっぷりの蟹と柚子風味のクリームがアクセントの「蟹のフラン」、蟹とビーツをふんだんに使用したフランスの伝統的なサラダ「蟹とビーツのタブレ」など、異なる蟹の味わいを堪能できるメニューを取り揃えました。中でも、蟹と雲丹の旨味が凝縮されたコクのある味がやみつきのランチ限定の「蟹と雲丹のリゾット」や、ディナー限定の「タラバ蟹のグラタン」は、ご注文をいただいてからお客様の目の前で仕上げます。

今が旬の「蟹」を、冬のお台場でご友人やご家族とと思う存分ご堪能ください。

## 【GARDEN DINING 「蟹フェア」概要】

### <メニュー内容（一部抜粋）>

- ・北海道産 紅ズワイ蟹のポイル
- ・蟹のフラン 柚子風味
- ・蟹とピーツのタブレ
- ・蟹のビスク
- ・ソフトシェルクラブバーガー
- ・鱈と蟹のムース 白菜のクリームソース
- ・蟹の炊き込みご飯
- ・～シェフサービス～ 蟹と雲丹のリゾット（ランチ限定）  
国産牛のローストビーフ（ディナー限定）
- ・～ワゴンサービス～ タラバ蟹のグラタン（ディナー限定）



- ・期 間：2022年1月7日（金）～2月28日（月）
- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場1階「GARDEN DINING」
- ・提供時間：  
ランチ（金・土・日・祝） 11：30～14：30（L.O.）  
ディナー（金・日・祝） 17：30～20：30（L.O.）  
ディナー（土曜・1月9日） 17：30～21：00（L.O.）
- ・料 金：ランチbuffet 平日¥4,000 土・日・祝日¥5,500  
ディナーbuffet 平日¥6,000 土・日・祝日¥7,200
- ・ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内（03-5500-4550）



※シニア料金、お子様料金の設定がございます。

※本リリースの表示料金は消費税・サービス料込となっております。

※新型コロナウイルス感染症対策に伴い、営業日時を変更しております。最新の営業状況は公式サイトをご覧ください。

<https://www.tokyo.grandnikko.com/restaurant/>

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 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9ヶ所、ウェディングチャペル 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 ほか
- 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 岩田・名取・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)