

## PRESS RELEASE

2022年4月6日  
グランドニッコー東京 台場

シュラスコやローストポークを目の前で贅沢にカット  
世界各国の肉料理を味わい尽くす  
グランドニッコー東京 台場 GARDEN DINING  
「ミートフェスタ」  
提供期間：2022年4月28日（木）～6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）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4月28日（木）～6月30日（木）の期間中、世界各国の肉料理を思う存分ご堪能いただける「ミートフェスタ」を開催いたします。



「ミートフェスタ」では世界各国の肉料理を提供いたします。ヨーロッパからは、ドイツ・バイエルンの名物料理でローストされた肉の香ばしい風味をお楽しみいただける“シュバイネハクセ&ソーセージ”や、フランスの定番料理“牛ほほ肉の赤ワイン煮”が登場します。またアジアからは、長時間じっくりと火を入れ、とろけるような食感に仕上げた“スペアリブの煮込み”やオリジナルブレンドのスパイスに漬けた“タンドリーチキン”、野菜と一緒に召し上がっていただくヘルシーな蒸し料理“クスタジン”などをご用意しました。

シェフサービスでは、ビーフステーキやローストポーク、ラム肉をローストしたジゴドアニョーの3種類をお客様の目の前でカットしてご提供します。肉そのものの味わいをご堪能いただけるよう、シンプルな味わいに仕立てました。またディナーではブラジルの伝統料理“シュラスコ”をお客様のテーブルにてお好きな分だけ切り分けいたします。

デザートには“抹茶のミルクレープ”、“白桃のタルト”、“いちごのゼリー”など、さっぱりとした旬のフルーツを使用したメニューをご用意しました。GARDEN DININGの「ミートフェスタ」で、まるで各国を旅しているかのような、素敵なお時間をお過ごしください。

## 【GARDEN DINING 「ミートフェスタ」概要】

### <メニュー内容（一部抜粋）>

- ・シュバイネハクセ&ソーセージ（ドイツ）
- ・牛ほほ肉の赤ワイン煮（フランス）
- ・スペアリブの煮込み（中国）
- ・タンドリーチキン（インド）
- ・クスクスタジン（モロッコ）
- ・デザート（バイクドチーズタルト/白桃のタルト/  
日向夏ロールケーキ/ミルクレープ抹茶/いちごのゼリー）

### 【シェフサービス】

- ・ビーフステーキ、ローストポーク、  
ジゴドアニョー（ラム肉のロースト）のカットニング

### 【ワゴンサービス】

- ・シュラスコ（ブラジル）

- ・期 間：2022年4月28日（木）～6月30日（木）
- ・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・祝日） 11：30～14：30（L.O.）

ディナー（金・日・祝日） 17：30～20：30（L.O.）

ディナー（土） 17：30～21：00（L.O.）

- ・料 金：ランチbuffet 平日¥3,800 土・日・祝日¥5,500  
ディナーbuffet 平日¥5,800 土・日・祝日¥7,000

※ゴールデンウィーク期間（4/28～5/8）料金

ランチbuffet ¥5,500 ディナーbuffet ¥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)



ローストポーク



クスクスタジン



タンドリーチキン



<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)