

PRESS RELEASE

2022年8月17日
グランドニッコー東京 台場

山と海の幸が豊富な和歌山の味覚を堪能
熊野牛や紀州アワビなどの厳選食材を楽しむ限定メニュー
グランドニッコー東京 台場「和歌山フェア」
2022年9月1日（木）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）は、「鉄板焼 銀杏」「中国料理 桃李」「The Grill on 30 th」にて、和歌山県の郷土料理を存分に味わえる「和歌山フェア」を2022年9月1日（木）から11月30日（水）の期間限定で開催いたします。



「鉄板焼 銀杏」では、上品な脂身と弾力性のある秋鱧と鮑を、香りや旨みを凝縮させる耐熱フィルムで包んだ「秋鱧と紀州アワビのスープ仕立て カルタファタ包み」や、鉄板焼で調理することできめ細かで柔らかな素材そのものの味をお楽しみいただける「熊野牛サーロイン」などをご用意しました。和歌山県の魅力が詰まったコースをシェフが目の前で調理するパフォーマンスと共にお楽しみください。

「中国料理 桃李」では、中国から和歌山県へ伝わった味噌、またその製造の際に生じる上澄み液により生まれた醤油といった日本の味の原点となる和歌山県の調味料と、自然豊かな山と海の幸を合わせたメニューを提供します。ふんわりと揚げた「太刀魚」は和歌山県で生産された「金山寺味噌」で、脂肪分が少なくヘルシーな「紀州和華牛」は山椒風味の濁り醤油ソースで仕上げました。中国料理のシェフの繊細な職人技が光る、革新的なコースです。

グリルダイニング「The Grill on 30 th」で提供するディナーコースでは、「紀州うめぶた」や「和歌山県産天然真鯛」などの和歌山県の食材を、グリル調理を中心にフレンチの要素を取り入れ仕上げました。お台場の夜景を眼下に食事を楽しむことができる天空のレストランにて、シェフが趣向を凝らした、食材と調味料の意外な組み合わせによる今までにない味わいと触感をご堪能いただけます。

各レストランのシェフが、和歌山の魅力と秋の味覚を丁寧に融合させた料理に、美食の秋を堪能するグランドニッコー東京 台場の「和歌山フェア」をぜひお楽しみください。

【「和歌山フェア」概要】

- ・期間：2022年9月1日（木）～11月30日（水）
- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場
30階「鉄板焼 銀杏」「The Grill on 30 th」、2階「中国料理 桃李」
- ・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）

■鉄板焼 銀杏・神楽「和歌山コース」

コース料金：¥24,000

提供時間：平日・日曜 17:30～20:30(L.O.)

土曜 17:30～21:00(L.O.)

※フェア期間中、前半と後半でメニューが異なります。

前半：9月1日（木）～10月16日（日）

後半：10月17日（月）～11月30日（水）



<フェア前半メニュー内容>

- ・近大キャビアとあんぼ柿のカナッペ
- ・炙り太刀魚とイチジクのマリネ 南高梅と純こめ酢のドレッシング
- ・紀州和華牛カイノミのコンフィ 金山寺味噌添え
- ・秋鱧と紀州アワビのスープ仕立て カルタファタ包み
- ・和歌山県産季節の焼き野菜
- ・熊野牛サーロイン 120g
- ・釜揚げシラスのジンジャーガーリックライス（赤だし・香の物）
- ・和歌山ポンチ 銀杏スタイル
- ・紅茶またはコーヒー

■中国料理 桃李・彩鳳「和歌山コース」

コース料金：¥13,000

提供時間：平日・日曜 17:30～20:30(L.O.)

土曜 17:30～21:00(L.O.)

※フェア期間中、前半と後半でメニューが異なります。

前半：9月1日（木）～10月16日（日）

後半：10月17日（月）～11月30日（水）



<フェア前半メニュー内容>

- ・和歌山の風香る中華前菜六品
- ・紫蘇とアカモクの酸味ふかひれスープ
- ・和歌山県産太刀魚の金山寺味噌フライ 青みかん塩を添えて
- ・紀州和華牛サーロインの炒め 濁り醤油ソース山椒風味
- ・和歌山県産蓮子鯛の姿揚げ 柚子ポン酢ソース掛け
- ・和歌山ラーメン
- ・和歌山ポンチ 桃李スタイル

■The Grill on 30 th・Chefs' Selection「和歌山コース」

コース料金：¥18,000

提供時間：平日・日曜 17:30~20:30(L.O.)

土曜 17:30~21:00(L.O.)



<メニュー内容>

- ・紀州うめぶたのパテ・ド・カンパーニュ
ポルチーニ茸とジロール茸と共に シャンピニオンのエマルジョン
- ・和歌山県産太刀魚と南高梅のルーロ ひしほペーストのクリームソース
- ・紀の国みかんどりとズワイ蟹のロワイヤル 濁り醤3年熟成「匠」と白トリュフの香り
- ・紀州アワビのグリルと和歌山県産天然真鯛の金山寺味噌クルミ焼き
オイスターブルブランソース
- ・紀州和華牛サーロインのグリル ワイルドライスのリゾット
近大イクラと共に 醤油フォンドヴォー山葵
- ・和歌山ポンチ GRILL スタイル

※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。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が異なる場合がございます。

※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 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 WEB 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 岩田・豊永・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)