

PRESS RELEASE

2022年10月24日

グランドニッコー東京 台場

オマール海老、エゾ鮑、トリュフなどの贅沢食材が
ベイエリアの夜景とともに、大切なひとときを華やかに彩る

クリスマス限定のスペシャルコース

グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th

「クリスマスディナー『Noël』」

提供期間：2022年12月23日（金）～12月25日（日）

「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、ホテル最上階から東京湾の美しい景色を望む「The Grill on 30th」にて、「クリスマスディナー『Noël』」を2022年12月23日（金）～12月25日（日）の期間限定で開催いたします。また、2022年12月1日（木）～12月22日（木）は、「アーリークリスマスディナー」を提供いたします。



「クリスマスディナー『Noël』」では、オマール海老、エゾ鮑、トリュフなどの豪華食材を使用したシェフのオリジナリティー溢れるクリスマスディナーをご提供します。

「オマール海老、ホタテ貝柱、ヒラメ、キングサーモンのマリネのリース」は、柔らかい食感のオマール海老にはオーロラソース、肉厚な帆立貝柱にはタルタル、ヒラメには爽やかなシトラスドレッシング、キングサーモンにはイクラを乗せてバルサミコで仕上げました。素材本来の味わいを思う存分ご堪能いただけます。さらに、スライスしたトリュフを贅沢にあしらい、芳醇な香りが立つ「和牛サーロインのグリル トリュフとソーテルヌのソース」や、肉厚なエゾ鮑の食感とウニの濃厚な旨味が調和した「エゾ鮑の雲丹黄金焼と肝のグラタン」などもご用意しました。

また、アーリークリスマスディナーでは、蟹みその上品な旨味と鱈の白子が相性抜群の「白子のブランマンジェ ズワイ蟹と蟹みそのソース」や、濃厚で柔らかいイベリコ豚とやさしい甘みのあんぼ柿が味わえる「イベリコ豚とあんぼ柿のテリーヌ ゴルゴンゾーラソース」などクリスマス前の高揚感を感じられる、豪華食材を使用したフルコースをお楽しみいただけます。

ホテル最上階から眺める夜景とともに、素敵なひとときをお過ごしください。

【The Grill on 30th 「クリスマスディナー『Noël』」概要】

<メニュー>

- ・ オマール海老、ホタテ貝柱、ヒラメ、キングサーモンのマリネのリース
- ・ 和牛サーロインのグリル トリュフとソーテルヌのソース
- ・ エゾ鮑の雲丹黄金焼と肝のグラタン
- ・ カブとカリフラワーのブルテ キャビアと共に
- ・ フォアグラのポワレと安納芋のキャラメリゼ
- ・ ストロベリーロマノフ

- ・ 期 間：2022年12月23日（金）～12月25日（日）
- ・ 提供時間：1部（17：00～）、2部（20：00～）
- ・ 料 金：¥22,000



【The Grill on 30th 「アーリークリスマスディナー」概要】

<メニュー>

- ・ 白子のブランマンジェ ズワイ蟹とカニみそのソース
- ・ イベリコ豚とあんぼ柿のテリーヌ ゴルゴンゾーラソース
- ・ 蝦夷鹿ロース肉のグリル 赤ワインソース
- ・ 北寄貝のグラタン ベルモットの香り
- ・ 雲丹とエゾ鮑のいちご煮風コンソメスープ
- ・ チョコレートブラウニー グラスバニージュと共に

- ・ 期 間：2022年12月1日（木）～12月22日（木）
- ・ 提供時間：17：30～21：00（L.O.）
- ・ 料 金：¥20,000



- ・ 提供場所：グランドニッコー東京 台場 30階「The Grill on 30th」
 - ・ ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内（03-5500-4550）
- ※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 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 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

<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)