

PRESS RELEASE

2023年10月16日
グランドニッコー東京 台場

クリスマスの大定番“ブッシュ・ド・ノエル”や“ショートケーキ”など
華やかなデザートブッフェと、お好みのメニューを組み合わせ楽しむ

グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th

「冬のプリフィックスランチ」

2023年11月23日（木・祝）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、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2023年11月23日（木・祝）より、一足先にクリスマス気分をお楽しみいただける「冬のプリフィックスランチ」を提供します。



ホテル最上階にある「The Grill on 30th」では、好みにあわせて選べる前菜、スープ、メインディッシュに加えて、豪華なデザートブッフェを楽しめる「プリフィックスランチ」を提供しています。

11月23日（木・祝）から人気のデザートブッフェにて、クリスマスの定番である「ブッシュ・ド・ノエル」や「シュトーレン」のほか、「フレーズパイ」や「ショートケーキ」といった、冬から春にかけてシーズンとなる“いちご”を使ったスイーツが登場します。また、旬の洋梨を使用した「クリームブリュレ」はお客様の目の前で表面をキャラメリゼして提供するため、中のなめらかなクリームと対比的な、出来立てのパリッとした食感もご堪能いただけます。

前菜の「スモークサーモンとカマンベールブリオッシュ トリュフ風味のオランダーズソース」は、ほのかな甘味と酸味のバランスが絶妙なカマンベールブリオッシュに、香り豊かなスモークサーモンを乗せました。相性抜群の濃厚で芳醇なトリュフソースをかけた、味わい豊かな一品です。メインディッシュは「骨付き鶏もも肉のディアブル風 ゴルゴンゾーラチーズのクリームソース」など全8種からお選びいただけます。表面をサクッと焼き上げた、クリスマス気分を盛り上げるジューシーな骨付き鶏もも肉を独特な香りがくせになるゴルゴンゾーラソースと一緒にお召し上がりください。

選べるメニューが嬉しい料理の数々と、ホリデーシーズンにぴったりの華やかなデザートブッフェで、贅沢なランチタイムをお楽しみください。

【The Grill on 30th 「冬のプリフィックスランチ」概要】

<メニュー内容（一部抜粋）>

【前菜】

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・スモークサーモンとカマンベールブリオッシュ
トリュフ風味のオランダーズソース
- ・豚肉と栗のパウンドケーキ カルヴァドスクリーム りんごペースト添え

【スープ】

- ・さつまいもと人参のポタージュ
- ・牛スジ肉と根菜の生姜風味

【メインディッシュ】

- ・骨付き鶏もも肉のディアブル風 ゴルゴンゾーラチーズのクリームソース
- ・カマスのヘーゼルナッツ入りパン粉焼 タブナードソース
- ・東京ビーフハンバーグのグリル ソースシャスール
- ・アトランティックサーモンのグリルグリビッシュソース
- ・本日の魚料理
- ・本日の肉料理
- ・牛サーロインのグリル 赤ワインソース +¥1,200
- ・オマール海老とホタテ貝柱のグリル アメリケーヌソース +¥1,200

【追加メニュー】

- ・締めのおムライス トリュフソース +¥1,200
- ・黒毛和牛のローストビーフボウル 雲丹のせ +¥1,500



<クリスマス Noel デザートbuffetメニュー内容>

※内容が変更になる可能性があります。

【シェフサービス】

洋梨のクレームブリュレ

【ケーキ、ブレッド】

フレーズパイ／ブッシュ・ド・ノエル／シュトーレン
プロフィットロール／ズゴット／ショートケーキ
ショコラムース／マロンムース／カヌレ

【グラスデザート】

ツリーババロア／オランジェット／トライフル

【アイス&シャーベット】

マスカルポーネ／ピスタチオ／キャラメル
ストロベリー／九州産紫いも／ゆずシャーベット

- ・期 間：2023年11月23日（木・祝）～12月31日（日）
※クリスマス期間（12/22～12/25は除く）
 - ・提供場所：グランドニッコー東京 台場 30階「The Grill on 30th」
 - ・提供時間：11：30～14：30（L.O.）※100分制
 - ・料 金：平日¥6,000 土・日・祝日¥7,000
 - ・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）
- ※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。

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/>

【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 : <https://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 原・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)