

PRESS RELEASE

2023年12月6日
グランドニッコー東京 台場

お台場の絶景・レインボーブリッジを眺めながら楽しめる
贅沢ないちご狩りが今年も登場
グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th
「初春のプリフィックスランチ」
2024年1月10日（水）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2024年1月10日（水）～2月29日（木）の期間、旬のいちごを心ゆくまでお楽しみいただける「初春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、前菜、スープ、メインディッシュに加えて、豪華なデザートbuffetを楽しむ「プリフィックスランチ」を提供しています。

恒例となった、旬のいちごを存分にご堪能いただけるいちごデザートbuffetを本年も開催します。例年、大好評の『いちごの食べ比べ』は、糖度の高い品種や酸味のある品種など4銘柄をご用意します。好みの種類を見つけながら、お好きなだけ存分にお召上がりください。またシェフパフォーマンズでは、いちごミルクをイメージした見た目にも可愛らしい「いちごのモンブラン」を提供します。ピンク色のクリームは、栗にマスカルポーネと練乳を加え、まろやかに仕立てました。buffetケーキも「いちごタルト」「いちごミルククレープ」「いちごロールケーキ」など、いちごをたっぷり使用したラインアップのほか、「いちご玉水晶」「いちご大福」といった和スイーツも取り揃えます。

豊富なレパートリーをご用意する前菜は、豚挽肉にミックスビーンズとスパイスを合わせ、ドイツ風ソーセージに焼き上げた「ミックスビーンズのフライシュケーゼ アイオリソース」など、華やかさと贅沢さを感じるメニューを週替わりでご提供します。また選べるメイン料理の中でも、特におすすめは、脂の乗ったブリを香ばしく仕上げた「ブリのグリル 白ワインマスタードソース」。程良く酸味のある、プチプチとした食感が特徴のタスマニアマスタードをソースに使用した、爽やかな一品です。

選べるメインディッシュと、お好きなだけ召し上がれるいちごデザートで、贅沢なランチタイムをお過ごしください。

【The Grill on 30th 「初春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】※週替わりで決まったメニューをご提供します。

- ・ミックスビーンズのフライシュケーゼ アイオリソース
- ・本日の前菜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

【スープ】※お好きなメニューをお選びいただけます。

- ・クラムチャウダー
- ・牛スジ肉と根菜の生姜風味

【メインディッシュ】※お好きなメニューをお選びいただけます。

- ・ブリのグリル 白ワインマスタードソース
- ・骨付き鶏モモ肉のディアブル風 ゴルゴンゾーラチーズのクリームソース
- ・東京ビーフのグリルハンバーグ シャスールソース
- ・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

<いちごデザートbufféメニュー内容>

※内容は変更になる可能性がございます。

【いちご食べ比べ】

4 銘柄のいちごを、お好きなだけ食べ比べ

【ケーキ】

いちごショートケーキ／いちごロールケーキ／いちごミルクレープ

いちごタルト／ショコラオレンジ

【和スイーツ】

いちご玉水晶／いちご大福

【グラスデザート】

いちごプリン／ベリーフルーツポンチ

【アイス&シャーベット】

ストロベリー／マスカルポーネ／リンゴ

キャラメル／チョコミント／シェフのおすすめ



- ・期 間：2024年1月10日（水）～2月29日（木）
 - ・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 m ² （6,313坪）
ホテル	： 地下3階 地上30階
延床面積	： 123,775 m ² （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）