

PRESS RELEASE

2024年2月6日
グランドニッコー東京 台場

人気のいちごデザートbuffetが延長
ホテル最上階で楽しむ自分好みの贅沢ご褒美ランチ
グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th
『春のプリフィックスランチ』
提供期間：2024年3月1日（金）～2024年5月6日（月・休）

「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」にて現在開催中の『初春のプリフィックスランチ』で提供している“いちごデザートbuffet”を、2024年3月1日（金）から5月6日（月・休）まで開催する『春のプリフィックスランチ』においても好評につき延長して提供します。



ホテル最上階にある「The Grill on 30th」では、お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buffetを楽しめる「プリフィックスランチ」を提供しています。

3月1日（金）より開催する『春のプリフィックスランチ』では、現在開催中の「初春のプリフィックスランチ」で好評を博している人気のいちごデザートbuffetを延長してご用意します。旬の「あまおう」「やよいひめ」など、こだわりの4銘柄のいちごをお好きなだけ食べ比べできる「いちご狩り」を引き続きお楽しみいただけます。その他、いちごを使用したタルト、パイ、ティラミスに加え、バターとカラメルソースを合わせたいちごソースにもっちりとしたクレープが楽しめる「いちごのクレープシュゼット」は、シェフがお客様の目の前でご用意します。お好みで選べるアイスを添えて召し上がりください。

前菜には、旬のホタルイカとホワイトアスパラガスを合わせたサラダをはじめとする、春ならではのメニューを週替わりで提供します。メインディッシュには旬の魚、肉料理のほか、14種類の漢方を含む飼料をたっぷり食べて健康に育った赤毛和牛の「漢方牛」のバラ肉を、柔らかく低温の脂でコンフィにし、香ばしくグリルで仕上げた「宮城県産漢方牛バラ肉のコンフィグリル 味噌南蛮ソース」など、シェフこだわりのラインアップをご用意しました。

お好みに合わせて選べる料理と、いちご尽くしのデザートbuffetで贅沢な春のひとときをお楽しみください。

【The Grill on 30th 「春のプリフィックスランチ」 概要】

<メニュー内容>

【前菜】 ※週替わりで決まったメニューをご提供します。

- ・ホタルイカとホワイトアスパラガスのタブレサラダ フムス添え
- ・ミックスビーンズのフライシュケーゼ アイオリソース
- ・前菜3種盛り合わせ

【スープ】

- ・クラムチャウダー
- ・春野菜のグリーンスープ

【メインディッシュ】

- ・ブリのグリル 白ワインマスタードソース
- ・紀州うめどり胸肉のグリル 梅香るシャリアピンソース
- ・マトウダイのグリル ラヴィゴットソース
- ・宮城県産漢方牛バラ肉のコンフィグリル 味噌南蛮ソース
- ・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 + ¥1000
- ・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



<いちごデザートbuffetメニュー内容>

※仕入れの状況で一部内容が変更になる可能性がございます。

【シェフサービス】

いちごのクレープシュゼット

【いちご狩り】

4 銘柄のいちごを、お好きなだけ食べ比べ

【グラスデザート】

いちごパフェ／いちごティラミス／フルーツ盛り

【ケーキ】

いちごのバームクーヘン／いちごタルト／フリーズパイ

いちごとフランボワーズのレアチーズケーキ／あまおういちごケーキ

いちごのシフォンケーキ／いちごのショートケーキ

いちごのロールケーキ

- ・期 間：2024年3月1日（金）～5月6日（月・休）
- ・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
- ※G.W期間 4月27日（土）～5月6日（月・休）祝日料金¥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)