

PRESS RELEASE

2025年6月23日
グランドニッコー東京 台場

青く澄んだ海と空を一望する上質な空間で
南国の果実・マンゴ어의濃厚な味わいを楽しむデザートbuffetを
グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th
「夏のプリフィックスランチ」
提供期間：2025年7月1日（火）～8月31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、2025年7月1日（火）～8月31日（日）の期間、豊潤な甘みと華やかな香りが魅力的なマンゴーを存分にお楽しみいただける『夏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、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。

7月1日（火）より開催する『夏のプリフィックスランチ』では、旬を迎えるマンゴーをふんだんに使用した「マンゴートロピカルデザートbuffet」が登場。濃厚な甘みととろけるような口当たりが味わえる4種類のマンゴーを取り揃え、一つひとつ異なる味わいを心ゆくまで食べ比べていただけます。さらに、夏を感じる華やかな色合いの「マンゴータルト」や、ライチのみずみずしさが爽やかに引き立つ「マンゴーとライチのムース」など、リゾート気分を彩る華やかなデザートが勢揃い。シェフサービスでは、フルーツを贅沢に使用し、ココナツミルクやタピオカやゼリーなどお好みでトッピングができる、ベトナムの伝統スイーツ「チャー」をお楽しみいただけます。

季節の前菜には、白ワインビネガーで酸味を効かせた夏野菜のカポナータに、クスクスのサラダと大豆ミートボールのフリット、生ハムを添えた「カポナータと大豆ミートボールのタブレサラダ」をご用意。メインディッシュの「国産豚フィレ肉のグリル バルサミコソース」は、脂肪が少なくヘルシーな国産豚フィレ肉を、中はしっとり仕上げながらも香ばしくグリルし、マッシュポテトとバルサミコソースとのハーモニーを味わえる一皿です。

選べる料理とマンゴーをはじめとしたトロピカルフルーツづくしのデザートbuffetで、爽やかな夏のランチタイムをご満喫ください。

【The Grill on 30th 「夏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】

- ・カポナータと大豆ミートボールのタブレサラダ
- ・本日の前菜3種盛り合わせ
- ・白身魚と夏野菜のテリーヌ サフランマヨネーズ

【スープ】

- ・グリーンポタージュ
- ・ヴィシソワーズ コンソメジュレを添えて

【メインディッシュ】

- ・国産豚フィレ肉のグリル バルサミコソース
- ・メカジキのグリル
- ・ラムバーグのグリル サルサソース
- ・赤魚のグリル ブルギニョンソース
- ・本日の魚料理
- ・本日の肉料理
- ・オーストラリア産牛ロースのグリル 赤ワインソース + ¥1,500
- ・オマール海老と紐付きホタテ貝のグリル ナンチュアソース + ¥1,500

【追加メニュー】

- ・締めのおムライス シャスールソース + ¥1,500
- ・黒毛和牛のローストビーフボウル 雲丹のせ + ¥1,500

<マンゴートロピカルデザートbuffetメニュー内容>

【マンゴーの食べ比べ】

4種類のマンゴーをお好きなだけ食べ比べ

【シェフサービス】

チェー 〜ベトナムスイーツ〜

【デザート】

マンゴータルト／マンゴープリン／マンゴーとライチのムース／
チョコバナナロールケーキ／ホワイトティラミス／ピーチムース／
バスクチーズケーキ／レモンチーズケーキ／シャインマスカットムース／



【アイス&シャーベット】

ピーチソルベ／ハワイアンブルー／ココナツミルク／
バニラ／マンゴーフラッペ／シェフおすすめ

※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。

- ・期 間：2025年7月1日（火）～8月31日（日）
- ・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カ所、ウエディングチャペル2カ所 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 権田・豊永・松下

Tel：03-5572-6062 Fax：03-5572-6065 E-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）