

PRESS RELEASE

2025年8月4日
グランドニッコー東京 台場

“食”を通じて文化と出会う、新プランが登場
第一弾は「食の宝庫・青森」の知られざる美食を味わう旅へ
グランドニッコー東京 台場
『ガストロノミープラン～青森フェア～』
2025年9月1日（月）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 総支配人：塚田 忠保）は、「鉄板焼 銀杏」「The Grill on 30th」「中国料理 桃李」にて、『ガストロノミープラン～青森フェア～』を2025年9月1日（月）～11月30日（日）の期間限定で開催いたします。



新たに登場するガストロノミープランは、食を芸術、文化、そして社会的な活動として捉え、“食”を通じて文化と出会うことをコンセプトにしています。あらゆる土地の食材や食文化に敬意を払い、料理人の技術と感性によって、その背景やストーリーまでを味わえるコース料理に昇華。グランドニッコー東京 台場だからこそ実現できる、知的で感性豊かな“食の旅”をお届けします。

第一弾となる本フェアでは、青森県が誇る食材の中でも“まだ知られていない魅力”にスポットを当て、今こそ味わいたい旬の味覚を贅沢に取り入れたお料理の数々を提供いたします。

グランドニッコー東京 台場は、多彩な食の魅力を持つ青森県とタッグを組み、国内外のお客様に“新たな青森県”を体感していただくきっかけとなることを目指します。

【ガストロノミープラン～青森フェア～概要】

肉質のきめが細かく、噛むほどに広がる濃厚な旨みが特長の地鶏「青森シャモロック」、果実のようなみずみずしさと自然な甘みを備えた「野辺地葉つきこかぶ」、そして日本一の生産量を誇り、爽やかな酸味と豊かな風味を奏でる「あおもりカシス」など、昼夜の寒暖差や冷涼な気候、豊かな土壌といった自然条件が育んだ、風味豊かで個性あふれる食材をふんだんに使用しています。

三方を海に囲まれた青森県は、山と海の恵みが共存する“多彩なテロワール”を有する土地。天然本マグロの最高峰「大間産マグロ」や、穏やかな陸奥湾内でゆったり育つ甘み豊かなホタテなど、海域ごとの特色を活かした味わいにもご注目ください。

その他、美食ステイをお楽しみいただける宿泊プランもご用意いたしました。

- ・ 期間：2025年9月1日（月）～11月30日（日）
- ・ 提供場所：グランドニッコー東京 台場
30階「鉄板焼 銀杏」「The Grill on 30th」、2階「中国料理 桃李」
- ・ 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）

■鉄板焼 銀杏「青森コース」

龍飛岬マツカワ、青森シャモロック、あおもり倉石牛・八甲田牛のサーロインなど、選び抜かれた青森県産の食材を鉄板焼シェフが五感で楽しむコースへと昇華させました。「あおもり倉石牛と八甲田牛サーロインの食べ比べ」は、いずれも青森県の自然と匠の手によって大切に育まれた銘牛であり、とろけるような脂の甘みや赤身の旨味を堪能でき、その贅を極めた食べ比べはこの上ない口福をもたらします。食後を彩るのは、青森県の恵み・りんごとあおもりカシスを使用したひと皿。口いっぱい広がる爽やかな酸味と豊かな香りが、コースの締めくくりにふさわしい余韻をもたらします。

料金：¥22,000

提供時間：平日・日曜 17：30～20：30（L.O.）

土曜 17：30～21：00（L.O.）



<メニュー内容>

- ・ いわし焼き干しと青森シャモロックの出汁を陸奥湾産帆立貝と
- ・ 龍飛岬マツカワのマリネ
- ・ 青森県産 厳選海魚をあおもり海道そばのガレットにのせて
- ・ あおもり倉石牛と八甲田牛のサーロイン食べ比べ
- ・ 青森県産 青天の霹靂 または
青森シャモロック節をあしらったガーリックライス
- ・ いちご煮
- ・ 7種のりんごを詰め込んだヌガーグラッセ 無花果コンポートと田酒の香薫

<鉄板焼 銀杏>

臨場感のあるシェフのパフォーマンスと共に素材の息吹に酔いしれることができる。

日本全国各地から四季折々の食材が集まる国際都市「TOKYO」で、移ろう四季をお皿の上で表現したいという思いから、「東京で四季を感じる」を料理コンセプトに掲げています。



料理長 平塚 章典のコメント

「青森という恵みの土地の食材を鉄板というフィールドにのせ、まるで青森を訪れたかの様な体験を感じていただく」そんなひと時を料理に表現しました。

■The Grill on 30th「青森コース」

海峡サーモンや牛蒡、青森シャモロックなど、青森県が誇る多彩な食材を、グリルシェフがそれぞれの魅力を際立たせた上質なコースに仕上げました。青森県産野菜や黒にんにくの香りをアクセントに、素材の魅力をシンプルに引き出しています。「海峡サーモンマリネと大間産マグロのタルタル」は、引き締まった身質に脂がのった海峡サーモンと、豊かな赤身の旨みが広がる大間産マグロを野辺地葉つきこかぶの優しい甘みと酸味が爽やかにまとめあげた前菜。「八甲田牛サーロインのグリル」は、赤身の深い味わいと脂のバランスが絶妙な逸品です。無花果、りんご、あおもりカシスを使用した華やかなデザートで、秋の彩りを最後までお楽しみください。

料金： ¥17,000

提供時間： 平日・日曜 17：30～20：30 (L.O.)

土曜 17：30～21：00 (L.O.)



<メニュー内容>

- ・陸奥湾産ムール貝の白ワイン蒸し 津軽海峡の塩ジュレ
- ・海峡サーモンマリネと大間産マグロのタルタル
- ・青森シャモロックのグリルソースシュープレーム
- ・青森魚介のブイヤベース けの汁風
- ・八甲田牛サーロインのグリル 青森野菜と黒ニンニクの香り
- ・タルトタタン 青森果実と共に

<The Grill on 30th>

食材をあるがままに活かすグリル料理を、上品かつ彩り豊かに盛り付けてご提供します。

世界各国の厳選された食材と豊富なワインが奏でるハーモニーを、時間によって表情を変える景色とともにご堪能いただけます。



料理長 村上 幸司のコメント

秋に旬をむかえる青森県産の豊富な食材を、“グリル手法“を活かしながら、五感で楽しんでいただける創作料理をご用意いたしました。

■中国料理 桃李「青森コース」

青森県の食材を使い、中国料理のシェフならではの技と発想で仕上げた季節感あふれるメニューをご用意しました。ヒラメや野辺地葉つきこかぶ、しじみや黒にんにくなど、バリエーション豊かな食材を、香り高いソースや食感の妙で仕立てました。「野辺地葉つきこかぶの青森シャモロック詰め 生姜ソース餡掛け」は、葉つきこかぶのやさしい甘さと青森シャモロックの凝縮した旨みが広がり、生姜ソースの香りが洗練された印象を与えます。「あおもりカシス」を使ったヨーグルト杏仁プリンは、カシスの酸味が心地よい、後味すっきりデザートです。中国料理ならではの繊細な味の重なりを通して、青森県の新たな一面に出会えるラインアップをご用意しました。

料金 : ¥10,000

提供時間：平日・日曜 17：30～20：30 (L.O.)

土曜 17：30～21：00 (L.O.)



<メニュー内容>

- ・青森前菜盛り合わせ
- ・トゲクリガニのふかひれスープ とろろ昆布を添えて
- ・野辺地葉つきこかぶの青森シャモロック詰め 生姜ソース餡掛け
- ・青森県産ヒラメとりんごの包み揚げ 桂皮塩を添えて
- ・ガーリック豚のソテー 黒にんにくソース仕立て
- ・十三湖産大和しじみの塩つゆそば
- ・あおもりカシスのヨーグルト杏仁プリン

<中国料理 桃李>

モダンなデザインとトラディショナルなデザインの対比の意外性と新しさを調和した、現代中国料理レストラン。

伝統の中国料理に磨きをかけながら時代のニーズに応え進化させた料理の数々をお楽しみいただけます。



料理長 沖山 邦久のコメント

「海と山に囲まれた自然豊かな環境で食材も豊富」な青森。

視察に訪れた現地の方々の食材に関する熱い想いやこだわりなどを料理に表現しました。

※3店舗共に10月16日（木）よりメニューを一部変更

※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。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が異なる場合がございます。

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/>

■ガストロノミー体験「青森コース」付き宿泊プラン

3店舗の中からお好みの「青森コース」が選べる特別プラン。
旬の美味を味わう、今だけの特別な美食ステイをお楽しみください。

- ・客室：エグゼクティブフロア／プレミアフロア／レギュラーフロア
- ・料金：1名様 ¥36,000～
(2名様1室/消費税・サービス料込・宿泊税別)



<プラン詳細／ご予約>

エグゼクティブフロア： <https://bit.ly/40IqoDO>

プレミアフロア・レギュラーフロア： <https://bit.ly/3UK3vw9>

<お問い合わせ>

03-5500-4500（宿泊予約）

【協力・協賛】

■青森県



三方を海に囲まれた本州最北端の青森県。

厳しくも豊かな自然あふれる北国でたくさんの恵みを受け、愛情を持っていてねいに育てられた極上の食材たちがあります。

青森県が誇る食材たちの旨みとパワーはあなたが想像するおいしさを軽々と越えてきます。
青森のうまいものたちをどうぞ、召し上がれ。

■あおり創生パートナーズ株式会社



食べて知って、青森をもっと好きになる。
あおり創生パートナーズは「おいしい青森」の案内人。

青森の食の魅力を広く伝え、
地域の元気と未来を支える活動を続けています。

【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 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 白銀・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)