

PRESS RELEASE

2025年8月6日
グランドニッコー東京 台場

シャインマスカットや長野パープルを贅沢に食べ比べ
豊潤な秋の実りを味わうデザートbuffet付き
グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th
「秋のプリフィックスランチ」
提供期間：2025年9月1日（月）～11月30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 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9月1日（月）～11月30日（日）の期間、4種類のぶどうをはじめとする旬果スイーツが華やかに並ぶデザートbuffet付き『秋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。

9月1日（月）より開催する『秋のプリフィックスランチ』では、シャインマスカットや長野パープルなど、甘くみずみずしい4種類の高級ぶどう食べ比べをはじめ、洋梨や栗など秋の味覚も多彩に揃うデザートbuffetが登場。甘みや酸味、食感など、一つひとつ異なる味わいを心ゆくまでお楽しみいただけます。

果実の上品な香りが広がる「ぶどうと洋梨のケーキ」や、シャインマスカットの爽やかな甘みを引き立てた「シャインマスカットムース」など、秋色に染まるデザートが勢揃い。さらに、シェフが目の前で仕上げるシェフサービスでは、トリュフの芳醇な香りが広がる「トリュフタルトモンブラン」

をご提供。サクサクのタルト生地に濃厚なマロンクリームをたっぷりと絞り、贅沢な味わいと香りをお楽しみいただけます。

季節の前菜には、しっとりと焼き上げた「豚肉と茸と栗のパウンドケーキ」に、りんごのブランデー“カルヴァドス”を使用した香り高いクリームを添えてご提供。メインディッシュの「カマスのグリル グルノーブル風」は、カマスの皮目をパリッと香ばしく焼き上げ、ケッパーやレモン、クルトンなどのアクセントが絶妙な味わいを演出します。

旬の果実とともに、選べる料理で秋を味わい尽くす贅沢なランチタイムをお楽しみください。

【The Grill on 30th 「秋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】

- ・豚肉と茸と栗のパウンドケーキ カルヴァドスクリーム
- ・カポナータとタブレサラダのセルクル仕立て スモークサーモン飾り
- ・本日の前菜3種盛り合わせ



【スープ】

- ・かぼちゃと人参のポタージュ
- ・パルマンティエ クリスピーベーコン添え



【メインディッシュ】

- ・カマスのグリル グルノーブル風
- ・タスマニアサーモンのグリル グリビッシュソース
- ・ラムバーグのグリル サルサソース
- ・国産豚フィレ肉のグリル バルサミコソース
- ・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



<デザートbuffet 「秋の収穫祭」内容>

【ぶどう狩り】

シャインマスカットや長野パープル、巨峰、レッドグローブなど
4種類のぶどうをお好きなだけ食べ比べ

【シェフサービス】

トリュフタルトモンブラン



【デザート】

ぶどうと洋梨のケーキ／シャインマスカットムース／ぶどうのシャルロット／
洋ナシタルト／紅茶ロールケーキ／クールベチュールショコラ／
アップルパイ／カヌレ／キャラメルポワール

【アイス&シャーベット】

マスカット／安納芋／ラムレーズン／エスプレッソクッキー／マロン／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あります。

- ・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「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 ¥7,500
- ・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、ウェディングチャペル 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）