

PRESS RELEASE

2025年8月18日
グランドニッコー東京 台場

広大な大地が育んだ、秋の恵みを味わう特別なひととき
この季節だけの北海道の魅力を堪能する
グランドニッコー東京 台場『北海道フェア』
提供期間：2025年9月5日（金）～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、緑と光が溢れる開放的なブッフェレストラン「GARDEN DINING」にて、北海道の豊かな自然が育んだ旬の食材を存分にお楽しみいただける『北海道フェア』を2025年9月5日（金）～11月30日（日）の期間限定で開催いたします。



昨年に続き、「北海道フェア」が内容をさらに充実させて本年も登場します。“食の宝庫”と言われる北の大地で育まれた旬の味覚をたっぷりと詰め込んだ、多彩なメニューをご用意しました。

シェフサービスでは、自然豊かな環境で丹念に育まれた「とちかちポロシリ和牛」、「道産交雑牛」のローストビーフや、濃厚でコク深い「札幌焼き味噌」、澄んだ旨みが広がる「函館塩味」の2種類を味わえるラーメンコーナーをご用意。

味噌バタークリームソースと紅ズワイガニで洋風に仕上げた濃厚なブイヤベースを、郷土料理「石狩鍋」でご提供する一品や、ラム肉を丁寧に漬け込みやわらかい食感に仕上げた「ジンギスカン」、ソウルフードである「ザンギ」や「いももち」など、ご当地ならではの味覚も盛りだくさんです。

お好みで具材を選べる丼コーナーでは、イクラ、羅臼イカソーメン、サーモンを使用した海鮮丼や、十勝ホエーポークの豚丼など、ご自由にアレンジをしてお楽しみいただけます。

デザートには、素材本来の甘さが引き立つかぼちゃのプリンや、さっぱりとした味わいでお口直しにぴったりなハスカップのゼリーなど、北海道らしいスイーツを取り揃えました。

北海道ならではの自然の恵みと旬の味わいを、心ゆくまでご堪能ください。

【GARDEN DINING「北海道フェア」概要】

<メニュー内容（一部抜粋）>

- ・北海道ラーメンコーナー（札幌焼き味噌／函館塩味）
- ・道産交雑牛もも肉のローストビーフ（ランチ限定）
- ・とちかポロシリ和牛もも肉のローストビーフ（ディナー限定）
- ・道産ニシンとオレンジのマリネ 生ハム・ルッコラ添え
- ・知床秋鮭のポアレと紅ズワイガニの石狩鍋スタイル
- ・かみふらのポーク肩ロースの低温ロースト

醗酵ハスカップソースと温野菜

- ・ラム肉と野菜のジンギスカン
- ・北海道名物ザンギ&いももち(ディナー限定ホタテフライ)
- ・選べる丼コーナー
 - 海鮮丼（イクラ・サーモン・羅臼イカソーメン）
 - 豚丼（十勝ホエーポーク）
- ・北海道産かぼちゃプリン
- ・オホーツク塩キャラメルケーキ
- ・ハスカップのゼリー

- ・期間：2025年9月5日（金）～11月30日（日）
- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場 1階「GARDEN DINING」
- ・提供時間：

ランチ（金・土・日・祝日）	11：30～14：30（L.O.）
ディナー（金・日・祝日）	17：30～20：30（L.O.）
ディナー（土）	17：30～21：00（L.O.）
- ・料金：

ランチbuffet	平日¥5,800 土・日・祝日¥7,300
ディナーbuffet	平日¥7,800 土・日・祝日¥8,800
- ・ご予約・お問い合わせ：
レストラン総合案内 03-5500-4550（受付時間 10:00～18:00）

※シニア料金、お子様料金の設定がございます。

※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/>



【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)