

PRESS RELEASE

2025年10月7日

グランドニッコー東京 台場

自慢の逸品で彩る、特別なクリスマスディナー
グランドニッコー東京 台場
2025Grand Nikko Tokyo Daiba “Winter Celebration”
「味わう、2025年の記憶」
2025年12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、「味わう、2025 年の記憶」をテーマに、館内レストランにて華やかなクリスマスディナーをご用意しました。お祝いムードが館内全体に広がる、ホリデーシーズンの祝祭をお楽しみいただけます。



グランドニッコー東京 台場では、オーセンティックな雰囲気とモダンなデザインが調和する洗練された空間で、心温まるホリデーシーズンをお楽しみいただけます。

館内レストランでは、シェフが腕を振るう季節の恵みを生かした料理と煌めくデザートが織りなす華やかなディナーを提供。この季節ならではの美食が五感を満たします。

期間限定の特別ディナーとロマンチックな夜が織りなす、クリスマスならではのかけがえのないひとときをお過ごしください。

【「味わう、2025 年の記憶」ディナー概要】

- ・ 提供期間：2025 年 12 月 1 日（月）～12 月 25（木）※レストランによって期間が異なります。
- ・ 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」、1 階「GARDEN DINING」
- ・ ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内 TEL. 03-5500-4550（10：00～18：00）

■The Grill on 30th「クリスマスディナー『Noël』」

旬の食材が持つ本来の旨みを芸術的に引き出す、まるでアートのように美しいグリルコースです。

シェフの洗練された技と美意識が織りなすラインアップにはトリュフ、フォアグラ、キャビアといった世界三大珍味をはじめ、オマール海老や蝦夷鮑、黒毛和牛などの高級食材も登場。

味わうごとに奥行きのあるストーリーを描き出し、クリスマスという特別な一日を、より思い出深いものに演出します。



- ・ 提供期間：2025 年 12 月 23 日（火）～12 月 25 日（木）
- ・ 料 金：¥25,000
- ・ 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>

- ・ キャビアとオマール海老のポシェ ジュレとカリフラワームース
- ・ 寒鰯、本鮪、紅芯大根のアンサンブル クリスマスカラーソースの彩り
- ・ 鹿バラ肉の赤ワインブレゼ
- ・ 蝦夷鮑と帆立貝のグリル ウニのフランに乗せて
- ・ とかちポロシリ和牛フィレ肉とフォアグラのグリル ペリゲーソースとザクロのアクセント
- ・ ストロベリーとマスカルポーネのムース バニラアイス添え

■The Grill on 30th「アーリークリスマスディナー」

「アーリークリスマスディナー」では、12月1日（月）より一足早いクリスマス気分をお楽しみいただけます。コースにはクリスマスカラーやモチーフを取り入れた、特別な料理やデザートをご用意。煌めく季節とともに華やぎに包まれたひとときをお過ごしください。



- ・提供期間：2025年12月1日（月）～22日（月）
- ・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>

- ・フォアグラレアチーズムース ツリーサラダと共に
- ・旬の魚介のタルタルキャビア クリスマスカラーのソース
- ・トリュフ香るビーフコンソメ
- ・タラバ蟹と金目鯛のグリル デュエットソース
- ・とかちポロシリ和牛フィレ肉のグリル スノーパウダー飾り
- ・濃厚ショコラテリーヌ 赤い果実の彩りとバニラアイスを添えて

■鉄板焼 銀杏「クリスマスディナー」

鉄板の上で焼き上げられる旬の食材は、立ち上る香りと音が、五感を刺激します。メインは「くまもと黒毛和牛プレミアム和牛」のサーロインとフィレを食べ比べでご用意し、鉄板の熱で芳醇な旨みを最大限に引き出します。締めくくりのデザートには、「ベイクドアラスカ」が登場。目の前でフランベして仕上げることで、幻想的な炎とともに甘美な余韻を残します。

銀杏ならではの巧の技とこだわりが随所に息づく、ラグジュアリーな美食体験をお楽しみください。



- ・提供期間：2025年12月23日（火）～12月25日（木）
- ・料 金：¥32,000
- ・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>

- ・鉄板で仕上げる雲丹とキャビアのパンペルデュ
- ・本鮪のミキューイ 生姜のコンディメントと山葵のエッセンス
- ・松阪牛のコンフィとフォアグラのソテー トリュフソース
- ・活イセ海老の鉄板焼き 5種のハーブバターソース
- ・くまもと黒毛和牛プレミアム和牛サーロインとフィレの食べ比べ
- ・ご飯または和牛肉味噌のガーリックライス
- ・赤だしと香の物
- ・ローズマリー香るベイクドアラスカ

■中国料理 桃李「豪華食材コース」

冬の味覚の頂点を極める、ふかひれ、鮑、和牛など豪華食材の数々を贅沢に取り入れた中国料理フルコースは、ホリデーシーズンの特別な夜を華やかに彩ります。

アミューズからデザートに至るまで、旬の食材を中国料理のシェフが匠の技で一皿ごとに美しく昇華。

豪華食材をふんだんに使用した逸品は、素材本来の旨みと味わいを存分にお楽しみいただけます。

中国料理 桃李ならではの品格と温もりに満ちた空間で、大切な方と記憶に残る贅沢なひとときをお過ごしください。



・提供期間：2025 年 12 月 1 日（月）～12 月 30 日（火）

・料 金：¥18,000

・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>

- ・桃李豪華前菜盛り合わせ
- ・気仙沼産ふかひれの姿煮込み
- ・タラバ蟹、帆立、海老の蒸し物 シーズニング醤油ソース
- ・鮑のオイスターソース壺煮込み
- ・和牛サーロインと彩り野菜のソテー 黒胡椒ソース
- ・ズワイ蟹肉入りチャーハン
- ・愛玉ゼリージャスミンの香りフルーツ乗せ

■GARDEN DINING「アーリークリスマス&クリスマスbuffet」

アーリークリスマスからクリスマス当日まで、華やかなbuffetが温かみのある祝祭の時間を演出します。

豪快に焼き上げられた「ローストホワイトチキン」や、シェフが目の前で切り分ける「ローストビーフ」をはじめ、「生春巻きリース」や「鮪とアボカドのミルフィーユ」といった、クリスマスカラーに仕立てられた前菜や彩り豊かな料理の数々が揃います。

見ているだけで心が弾む祝祭のbuffetで、心温まるクリスマスの夜をお過ごしください。



【クリスマスbuffet】

- ・提供期間：2025年12月24日（水）・12月25日（木）
- ・料 金：ランチbuffet ¥5,800
ディナーbuffet ¥12,000
- ・提供時間：平日・日曜 17：30～20：30（L.O.）
土曜 17：30～21：00（L.O.）

【アーリークリスマスbuffet】

- ・提供期間：2025年12月5日（金）～12月23日（火）
- ・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
- ・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（一部抜粋）> ※内容は期間やランチ・ディナーにより異なります。

- ・国産交雑牛と和牛のローストビーフ
- ・フォアグラムのブリュレ 鴨肉のコンフィ
- ・生ハム・ブラータチーズとイチジク・セルバチコ
- ・生春巻きリース小海老・サーモン ソースジェノバ・カクテル
- ・鮪とアボカドのミルフィーユ
- ・オマールスープ
- ・白身魚のピスタチオ焼き ブールブラン・オ・シトロン
- ・牛ハラミのロースト 赤ワインバルサミコソース
- ・低温調理鴨のローストと洋梨のカラメリゼ、ヴィンコット赤ワインソース
- ・イベリコ豚のラグーパスタ
- ・イチゴのミルクレープ
- ・ピスタチオケーキ
- ・ノエルショコラ

【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)