

PRESS RELEASE

2025年10月9日
グランドニッコー東京 台場

目の前で仕上げるティラミスやクリスマススイーツ“シュトーレン”など
華やかなデザートbuffetが魅力の贅沢ランチ

グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th 「ノエル・エレガンスランチ&デザートbuffet」 提供期間：2025年12月1日（月）～12月25日（木）

「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12月1日（月）～12月25日（木）の期間、ホリデーシーズンを彩る『ノエル・エレガンスランチ&デザートbuffet』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や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。

12月1日（月）からは、「ノエル・エレガンスランチ&デザートbuffet」と題し、ブッシュドノエルやシュトーレン、ノエルフランボワーズなど、クリスマスならではのケーキや、ライブ感あふれるデザート演出を揃えた贅沢なデザートbuffetが登場。濃厚なチョコレートや甘酸っぱいベリーなど、魅力あふれるスイーツがランチタイムをいっそう華やかに彩ります。カシス風味のマスカルポーネームスを用いた「カプチーノ仕立てティラミス」は、目の前でエスプーマを盛り付け完成させるシェフパフォーマンスでご提供。出来立てならではの軽やかな口当たりをお楽しみいただけます。

前菜には、ガーリック風味にソテーした3種類の茸と甘く煮た渋皮栗、白身魚のムースを合わせた「茸と渋皮栗 白身魚のムーステリーヌ仕立て」をご提供。低温でじっくり火入れがされたテリーヌに、茸の芳醇な香りと濃厚なクリームソースが重なり合う、冬らしいひと皿です。メインディッシュには、鶏モモ肉でアスパラガスとチーズを包み、香ばしく焼き上げた「鶏モモ肉の香草パン粉焼き 西京味噌ソース」をはじめとする贅沢なラインアップが登場いたします。

彩り豊かなデザートとともに、心弾むランチタイムをお楽しみください。

【The Grill on 30th 「ノエル・エレガンスランチ&デザートbuffet」概要】

<メニュー内容（一部抜粋）>

【前菜】

- ・3種の茸と渋皮栗 白身魚のムーステリーヌ仕立て
- ・本日の前菜3種盛り合わせ
- ・カスレ風キッシュ

【スープ】

- ・鶏肉と根菜のブイヨンスープ
- ・カリフラワーのポタージュ

【メインディッシュ】

- ・鶏モモ肉の香草パン粉焼き 西京味噌ソース
- ・鴨のフリット マスタードソース
- ・青森県産アコウダイのグリル オイスターブルーブランソース
- ・鮫鰯のグリル ショートパスタのベシャメルソース
- ・本日の肉料理
- ・本日の魚料理
- ・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帆立貝のグリル アメリケーヌソース + ¥1,500



<デザートbuffet内容>

【シェフサービス】

カシス風味のマスカルポーネムース カプチーノ仕立てティラミス

【デザート】

トリュフショコラ／ブッシュドノエル ショコラ／モンブラン／
カシスオレンジ／クリームチーズムース／ロールケーキ カカオ／
ショコラタルト／ガトーショコラ／ノエルフランボワーズ／
シュトーレン／マロンプリン／フルーツババロア



【アイス&シャーベット】

ベルギーチョコ／マロン／キャラメル／トリプルベリー／バニラ／
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 12 月 1 日（月）～12 月 25 日（木）
- ・ 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：11：30～15：00（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）