

PRESS RELEASE

2025年11月27日
グランドニッコー東京 台場

甘い香り広がるいちごデザートbuffet付き！
目の前で仕上げるクレープシュゼットや、4種のいちごを思う存分食べ比べ
グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th
「冬のプリフィックスランチ」
提供期間：2026年1月5日（月）～2月28日（土）

「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、2026年1月5日（月）～2月28日（土）の期間、旬のいちごデザートbuffetを含む贅沢な『冬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。

2026年1月5日（月）より開催する『冬のプリフィックスランチ』では、甘くてジューシーなあまおうなど旬のいちご4種を好きなだけ食べ比べられる「いちご狩り」をはじめ、多様にアレンジしたいちごスイーツをお好きなだけ楽しめるデザートbuffetをご用意。甘酸っぱいいちごのソースでクレープを煮詰め、バニラアイス添えた「いちごのクレープシュゼット」は、お客様の目の前でフランベして仕上げ、ライブ感あふれる炎の演出と出来立ての芳醇な香りが魅力の一品です。

その他、いちごをあふれそうなほど盛り付けた「いちごショートケーキ」や、いちごやベリーの爽やかな酸味とともに楽しめる「いちごのバウムクーヘン」など、種類豊富ないちごスイーツが登場します。

季節の前菜には、「白身魚とイベリコ豚サラミのブランダードグジェール」をご用意。パルメザンチーズを加えて香り高く焼き上げたシュー生地、白身魚、じゃがいも、牛乳、にんにくを丁寧に練り上げたペーストを詰め、濃厚な旨味が特徴のイベリコ豚サラミをあしらいました。メインディッシュの「青森県産ガーリックポークのグリル 葉にんにくのジェノベーゼ」は、甘みが強くとろけるような脂身が特徴で、歯切れの良い赤身とのバランスが絶妙な肩ロースと、冬が旬の爽やかな葉にんにくのジェノベーゼソースが調和する一皿です。旬の野菜や冬ならではの食材を取り入れた、季節感あふれる味わいをお楽しみいただけます。

店内に広がるいちごの甘い香りとともに、贅沢な冬のランチタイムをお過ごしください。

【The Grill on 30th 「冬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】 ※週替わりで決まったメニューをご提供します。

- ・白身魚とイベリコ豚サラミのブランダードグジェール
- ・カスレ風キッシュ
- ・本日の前菜3種盛り合わせ

【スープ】

- ・カリフラワーのポタージュ
- ・鶏肉と根菜のブイヨンスープ

【メインディッシュ】

- ・青森県産アコウダイのグリル オイスターブールブランソース
- ・鮫鱈のグリル ショートパスタのベシャメルソース
- ・青森県産ガーリックポークのグリル 葉にんにくのジェノベーゼ
- ・鴨のフリット マスタードソース
- ・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 アメリケーヌソース +¥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 「いちご狩り」内容>

※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。

【いちご狩り】

4 銘柄のいちごを、お好きなだけ食べ比べ

【シェフサービス】

いちごのクレープシュゼット



【デザート】

いちごショートケーキ／いちごのバームクーヘン／
いちごのムース／いちごのパナコッタ／ダブルベリームース／
柚子とホワイトチョコのムース／抹茶のロールケーキ／
チョコレートムース／エッグタルト／抹茶プリン

【アイス&シャーベット】

ストロベリー／柚子／ベルギーチョコ／バニラ／抹茶／シェフおすすめ

- ・期 間：2026年1月5日（月）～2月28日（土）
- ・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¥7,000 土・日・祝日¥8,500
- ・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 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）