

PRESS RELEASE

2025年12月1日
グランドニッコー東京 台場

冬の贅沢「蟹」で迎える新春の饗宴 buffet・鉄板焼・中国料理で楽しむ極上のひととき グランドニッコー東京 台場『蟹フェア』

2026年1月5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、「GARDEN DINING」「鉄板焼 銀杏」「中国料理 桃李」にて、冬が旬の蟹を思う存分ご堪能いただける『蟹フェア』を2026年1月5日（月）からの期間限定で開催いたします。



グランドニッコー東京 台場では、冬の味覚の王様「蟹」を贅沢に味わえる特別フェアを開催いたします。buffet・鉄板焼・中国料理、それぞれのスタイルで提供されるお料理の数々は、新春にふさわしい華やかなラインアップです。「GARDEN DINING」では、上品な甘さと濃厚な旨味が特徴のトゲズワイ蟹を4種類のコンディメントとともに食べ放題でご提供。「鉄板焼 銀杏」では、存在感あふれるタラバ蟹を目の前で焼き上げ、季節の食材とともにコース仕立てにて、「中国料理 桃李」では、シェフの技を凝縮した黒豆ソースやX.O 醬で仕上げるなど、趣向を凝らした多彩な蟹料理がアラカルトでお楽しみいただけます。素材の滋味を極限まで引き出した、格別な冬の味わいを存分にご堪能ください。

【「蟹フェア」開催概要】

- ・提供期間：2026年1月5日（月）～4月29日（水・祝）
※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 1階「GARDEN DINING」
30階「鉄板焼 銀杏」、2階「中国料理 桃李」
- ・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）

■GARDEN DINING「蟹フェア」

旬の蟹を心ゆくまで堪能し尽くす「蟹フェア」です。スペシャルサービスで提供するトゲズワイ蟹は、上品な甘みとふっくらとした身を活かすためシンプルに蒸し上げました。蟹酢やレモン、蟹味噌マヨネーズなど4種類のコンディメントでお楽しみいただけます。さらに、蟹といちごをマヨネーズで和え、イクラといちごの果実を贅沢にトッピングしたタルトや、ベニズワイ蟹を贅沢に使用し、旨味が凝縮されたブイヤベース、締めには、蟹のほぐし身を白だしで炊き上げた上品な味わいの蟹ご飯をご用意。バラエティ豊かな蟹料理で冬の味覚を存分に味わってください。



- ・提供期間：2026年1月9日（金）～4月29日（水・祝）
- ・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：
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.）
※シニア料金、お子様料金の設定がございます。



<メニュー内容（一部抜粋）> ※内容はランチ・ディナーにより異なります。

- ・トゲズワイ蟹のヴァプールコンディメント4種
- ・蟹サラダといちごのタルト イクラ添え
- ・魚貝とサフラン香る海老のブイヤベース
- ・蟹ご飯 白だし茶漬け
- ・生ハムとカブモッツアレラのレモンオリーブソース
- ・低温調理ポーク肩ロースのグリルシャリアピンソース
- ・国産交雑牛のローストビーフ

■鉄板焼 銀杏「椿コース」

蟹の中でも特に人気のタラバ蟹や甘鯛など、冬の味覚を随所に散りばめた期間限定コースです。大ぶりで存在感抜群のタラバ蟹は、鉄板で香ばしく焼き上げ、濃厚な甘みを引き立てる醤油麹のディップとご提供。噛むたびに蟹の旨味が口いっぱいに広がります。メインには、「くまもと黒毛和牛プレミアム和牛サーロイン」をご用意。鉄板による丁寧な火入れで引き出される芳醇な香りときめ細かな肉質が、ひと口ごとに贅沢な余韻をもたらします。シェフの卓越した技とともに、冬の恵みを堪能する上質なひとときをお過ごしください。



- ・提供期間：2026年1月5日（月）～2月28日（土）
- ・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>

- ・和牛カイノミと塩水雲丹のカルパッチョ 味噌とエゴマのマスタード
- ・甘鯛の松笠焼きと大根のスープ仕立て 花良治胡椒添え
- ・タラバ蟹の鉄板焼き レモンと醤油麹マヨネーズ
- ・くまもと黒毛和牛プレミアム和牛サーロイン 100g
- ・白米または自家製 XO 醬をのせたガーリックライス
- ・赤だしと香の物
- ・金柑のティラミス ほうじ茶香るアイスクリーム添え

■中国料理 桃李「蟹フェア」

大ぶりでしっかりと身の詰まったタラバ蟹や、上品な甘みのあるズワイ蟹、そして濃厚な蟹味噌が特徴の上海蟹。それぞれ味わいの特徴を活かした蟹料理をアラカルトでご提供します。タラバ蟹爪は、中国料理の王道である黒豆ソースで濃厚な旨みを引き立て、ズワイ蟹は X.O 醬とシーズニング醤油で香り高く仕上げました。ソフトシェルクラブフリッターにはガーリックチップを添え、香ばしさと食感のアクセントを加えています。締めには、上海蟹の旨みを凝縮した餡をかけたおこげと炒飯をご用意。

蟹の奥深い魅力を、中国料理ならではの調理法で贅沢にお楽しみください。



- ・提供期間：2026 年 1 月 5 日（月）～2 月 28 日（土）
- ・料 金：¥2,500～ ※一品料理につき、メニューにより料金が異なります
- ・提供時間：ランチ 11：30～14：30（L.O.）
ディナー平日・日曜 17：30～20：30（L.O.）
ディナー土曜 17：30～21：00（L.O.）



<メニュー内容>

- ・タラバ蟹爪の黒豆ソース掛け ¥3,500
- ・タラバ蟹爪のパン粉フライ二種類のソース ¥3,500
- ・ズワイ蟹の X.O 醬乗せシーズニング醤油添え ¥2,400
- ・ズワイ蟹の葱生姜煮込み ¥2,100
- ・ソフトシェルクラブフリッターガーリックチップ掛け ¥2,800
- ・ソフトシェルクラブのチリソース煮 ¥2,800
- ・上海蟹餡かけおこげ ¥2,700
- ・上海蟹餡かけ炒飯 ¥2,500

【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）