

PRESS RELEASE

2026年2月2日
グランドニッコー東京 台場

立山連峰や富山湾など豊かな自然の恵みが息づいた
富山の風土を読み解く美食の旅
グランドニッコー東京 台場
『ガストロノミープラン ～富山フェア～』
2026年3月1日（日）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、「鉄板焼 銀杏」「The Grill on 30th」「中国料理 桃李」にて、『ガストロノミープラン～富山フェア～』を2026年3月1日（日）～5月31日（日）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、各地の食材と食文化に向き合い、その土地ならではの背景や価値を料理として表現する「ガストロノミープラン」を展開しています。

今回の舞台は立山連峰と富山湾に抱かれた自然豊かな地、富山。実際に現地に赴き、厳選した旬の食材を用い、富山ならではの滋味深い味わいと食文化をコース料理として表現しました。シェフの技術と感性によって仕立てる一皿一皿は、味わいだけでなく、風土や物語までもが息づいています。

グランドニッコー東京 台場は、本プランを通じて、国内外のお客様に富山の食の奥深さと、その土地が持つ文化的価値を体感していただく機会を創出してまいります。

【ガストロノミープラン～富山フェア～概要】

- ・ 期間：2026 年 3 月 1 日（日）～5 月 31 日（日）
※フェア期間中、前半と後半でメニューが異なります。〈前半は 4 月 15 日（火）まで〉
- ・ 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」
- ・ 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）

■鉄板焼 銀杏「富山コース」

海と山が寄り添う豊かな自然に育まれた四季折々の食材を、鉄板焼ならではの臨場感とともに一つのコースへと昇華させました。シロエビやホタルイカ、氷見牛など富山を代表する旬の恵みを主役に、大門素麺といった郷土の食文化と鉄板焼の技法を巧みに融合。和と洋、伝統と革新を掛け合わせたチュイールやソフトクリーム仕立てなど、遊び心を添えた一皿一皿がコースに豊かな表情を与えます。期間中の前半・後半で料理の内容を変えることで季節の移ろいを映し出し、食事からデザートまで一貫して、富山の風土と物語を五感で味わえる鉄板焼コースに仕上げました。

料金：¥22,000

提供時間：平日・日曜 17：30～21：30（ラストオーダー 20：00）

土曜・祝前日 17：30～22：00（ラストオーダー 20：30）

※除外日：2026 年 4 月 29 日（水・祝）～5 月 6 日（水・休）



<メニュー内容／前半>

- ・ ホタルイカとエゴマのチュイール
- ・ シロエビのソフトクリーム仕立て
- ・ 郷土漂うべっこうにカワハギと肝の旨味を添えて ～春の彩～
- ・ 富山県直送魚介と大門素麺のナージュ
- ・ 氷見牛サーロイン ～酒粕育ち～
- ・ 富山県産 富富富 または 海老香るガーリックライス
- ・ 赤だし&香の物
- ・ 抹茶香るセイアグリー健康卵のプディングといちごのアンサンブル

<鉄板焼 銀杏>

臨場感のあるシェフのパフォーマンスと共に素材の息吹に酔いしれることができる。日本全国各地から四季折々の食材が集まる国際都市「TOKYO」で、移ろう四季をお皿の上で表現したいという想いから、「東京で四季を感じる」を料理コンセプトに掲げています。

料理長 平塚 章典のコメント

立山連峰の壮大な景色と富山湾の豊かな海の幸。そして美しい「水」と「大地」で育った米、野菜、海産物をふんだんに取り入れ、郷土を感じ、どこかモダンなテイストも交えました。まさに「富」有り余るほどの素材に心踊らされた瞬間をさまざまな形で料理に変え、鉄板の上で「富山」を表現いたしました。

■The Grill on 30th「富山コース」

ホタルイカやサヨリ、メバルなど春の魚介と旬野菜に、立山放牧牛サーロインや富山県産いちごを織り交ぜ、素材本来の味わいを引き出す繊細な調理と和洋の技法で仕立てました。グリルでの火入れによって素材の旨みを凝縮し、香ばしさや食感のコントラストを際立たせることで、一皿一皿に春らしい香りや味わいが広がります。前菜からデザートまで、香りや温度、食感の違い or 変化を楽しめる構成で、立山連峰と富山湾に育まれた食材の個性や季節感を表現。素材の魅力を引き出すグリル料理を通して、富山の風土を五感で味わえるガストロノミーコースです。

料金：¥17,000

提供時間：平日・日曜 17：30～21：00（ラストオーダー 20：00）

土曜・祝前日 17：30～21：30（ラストオーダー 20：30）



<メニュー内容／前半>

- ・ホタルイカとカラフル蕪のバーニャカウダ
- ・サヨリと春野菜のミルフィーユ仕立て レモン風味 オニオンヌーボーのピューレ
- ・氷見漁港のビスク シロエビのフリット添え
- ・メバルのグリル 昆布ガリのブルブランソース
- ・立山放牧牛サーロインのグリル 富山の大地の彩り
- ・はとむぎ風味のフラン 富山県産のいちごと共に

<The Grill on 30th>

食材をあるがままに活かすグリル料理を、上品かつ彩り豊かに盛り付けてご提供します。世界各国の厳選された食材と豊富なワインが奏でるハーモニーを、時間によって表情を変える景色とともにご堪能いただけます。

料理長 村上 幸司のコメント

丹精込めて育てられた旬の食材にグリルの技法を巧みに織り交ぜ、恵まれた海の幸や広大な大地で育った立山放牧牛など、富山ならではの食材を存分にご堪能いただける創作料理をご用意いたしました。

■中国料理 桃李「富山コース」

ホタルイカの紹興酒漬け・牡丹海老・シロエビの姿揚げなど、富山湾直送の魚介をはじめ、紅ズワイ蟹やおやべ火ね鶏の旨みを引き出した滋味深いスープ、スルメイカや焼蒲鉾を香ばしく仕上げた揚げ物・炒め物など、多彩な調理法で素材の個性を活かしました。肉料理にはとやま和牛、魚料理には寒鯛、バイ貝など旬の魚介を用い、麺料理や大豆・はとむぎ豆乳を使ったデザートまで、富山の食材を幅広く取り入れています。中国料理ならではの火入れと味付けの技法を通して、山と海が育む富山の自然を立体的に描き出す、桃李ならではのコースです。

料金：¥10,000

提供時間：平日・日曜 17：30～21：00（ラストオーダー 20：00）

土曜・祝前日 17：30～21：30（ラストオーダー 20：30）



<メニュー内容／前半>

- ・ホタルイカの紹興酒漬け・牡丹海老・シロエビの姿揚げ
- ・紅ズワイ蟹のふかひれスープ 中華風茶わん蒸しと共に
- ・富山湾産スルメイカと焼蒲鉾の紫蘇炒め
- ・とやま和牛酒粕育ちと里芋の鹿の子揚げ 黒酢マヨネーズソース仕立て
- ・富山湾産寒鯛の昆布締め香り焼き 豆板醤オイスターソース
- ・富山ブラックラーメン
- ・富山県産はとむぎ豆乳と大豆のタピオカミルク

<中国料理 桃李>

モダンなデザインとトラディショナルなデザインの対比の意外性と新しさが調和した、現代中国料理レストラン。伝統の中国料理に磨きをかけながら時代のニーズに応え進化させた料理の数々をお楽しみいただけます。

料理長 沖山 邦久のコメント

富山湾を代表する魚介類はとても有名ですが、いずれも素材の味がしっかりとしていますのでその魅力を最大限に活かす調理法を心がけました。また、それ以外にも富山県には中国料理によく合う美味しい食材が豊富に揃っていますので、この機会に是非ご来店をお待ちしております。

※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/>

■ガストロノミー体験「富山コース」付き宿泊プラン

3店舗の中から好みの「富山コース」が選べる特別プラン。
旬の美味を味わう、期間限定の特別な美食ステイをお楽しみください。

- ・客室：エグゼクティブフロア／プレミアフロア／レギュラーフロア
- ・料金：1名様 ¥36,000～
(2名様1室/消費税・サービス料込・宿泊税別)



<ご予約・お問い合わせ>
03-5500-4500 (宿泊予約)

【協力】

■富山県



標高 3,000m級の立山連峰から水深約 1,000mの富山湾に至るまで、
高低差 4,000m のダイナミックで複雑な地形に恵まれている富山県。

とやまの食は、豊かな自然に育まれ、受け継がれてきた伝統と歴史をもち、
あつい情熱が込められた逸品です。

とっておきの富山の魅力を、ぜひ味わってください。

【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)